

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27a

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sjernarøy.

Emne: Fisk i hushaldet.

Bygdelag: Nord-Hidle.

Oppskr. av: Johannes Hidle.

Gard: Nord-Hidle.

(adresse): Reilstad.

G.nr.12. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Eg kan ikkje minnst dei bytte fisk og varar, dei nytta pengar. Helst kom fiskaren, eller um det var vårsild, dei som siglde med sild, og baud ut vara si. Det hende og at dei for til byen og kjøpte, men det var sjeldan, um det hende nokon gong i eldre tider. So kunde dei i fisketidi reisa til fiskeværi eller til Haugesund etter sild og sei, eller fara inn fjorden etter brisling hjå fiskarane. Men handelen gjekk stödt fyre seg med pengar.
2. Nokon marknads plass eller mötestad for dette bytet eller sal, var ikkje inne hjå oss, utan dei fiska noko mykje av eit slag fisk, da var der byte der fiskaren var.
3. Me kjøpte sild, makrell og brisling. Og sume gonger sei, både stor og små, eller torsk, lyr o.l. som vart bode ut. Me gana sjölve sildi, flekte og salta og röykte henne
4. Vanlege fiske slag er torsk, sei, lyr, hysa, makrell, sild og brisling, Stundom og brosma og kveita, og lönga. *og sinfisk.*
5. Sidan dei som driv gardane har slutta meir med å fiska sjölve kjøper dei av andre desse vanlege fiske slag me brukar og som er nemnde i nr. 4. *Sjå og til slutt.*
6. Fisk er mykje brukt i hushaldet, jannast fleire gonger i vika, 3-4 til etter som det höver og det hender og 5 og 6. Den vert brukt til middag og ikkje sjeldan til kvelds og.
7. Eg tenkjer dei brukar på lag det same med fisk no som för, i krigsari kanhenda litt meir, t.d. sild i speke. No dei siste ari har bruk av sildminka av sidan her er verre fatak i enn för.
8. Best lika dei fersk fisk, men dei bruka og mykje saltsprengd og turka.
9. Laks fiskar dei lite eller helst ikkje i mi heimbygd, so den laut dei kjøpa um dei skulde få han, og eg kan aldri minnst der vart kjøpt laks i min oppvokster.
10. Sume fiskar lika me ikkje å eta, sjölv um dei ikkje var u-etande, t.d. steinbit, hå og augur (uer). Knurr, marulk, vidkjæft og rognkjölsa (rognkjeks) og visse andre sjeldne åt me heller ikkje, sume av desse, serleg dei fyrste, vart koka til gris og höns. Ordet "u-fisk" ukjent. -Ål lite nytta.
11. Ferskvatn var ikkje i mi heimbygd eller mandeten gard, so ferskvassfisk kjende me ikkje til. Det måtte vera slike som livde både i fersk og salt vatn, t.d. ål og aure. Og dei nytta me.
12. Ferskvass-fisk helst fiska um hausten, der det var nokon å få.
13. Konservering av fisk.
Sjölv salta og stelte dei fisken sin, sildi og.
a. Dei salta torsk, lyr, sei og sild og brisling, og andre, og sume av desse hengde dei opp til turk, helst på ein *sin* eller ein vegg og tok han inn når han var turr.

- b. So lenge eg kan minnast røykte dei sild, anten flakt eller og rund, lubba-sild dei kalla. Brake vart nytta som brenne nar dei røykte fisk eller kjøt.
- c. Dei la fisken med i salt, eller stöydde det yver han. Eg kan aldri minnast dei la fisk i mysa, sukker eller öl. Einast den tid dei laga ansjos hadde dei litt sukker på den. Sur fisk ikkje brukt heima.
14. Sildi vart flakt, vaska og lagd i saltlake ei viss tid og deretter røykt og sidan hengd upp til turk. Den sildi me fekk fekk var ~~vår~~ sild.
15. Kveita var der so lite av at den ikkje vart brukt til rekling, den vart seld, det var i eldre tid, eller nytta fersk. Heller ikkje annan fisk vart laga til rekling.
16. Ferskvass-fisk hadde me so lite av at han ikkje vart konservert.
17. Fisken vart helst kokt. Berre sume tider steikt. Utan sild som dei jamt steikte fersk.
18. Fisken kokt i vanleg ferskvatn, med litt salt i, ~~Etter~~ på laga dei sterk lake og slo yver 2-3 gnger til han hadde fått rette saltsmaken.
19. Berre fersk fisk steikt, på panna, ikkje på glör. Heller ikkje bruka dei steikja han i torskelever.
20. Lutefisk laga dei sjölve. Dei tok turka fisk og slo vatn yver og ströydde tre-oska yver, helst av björkeved. Heller ikkje no kjøper dei ferdeglaga lutefisk.
22. Fiskesupa var helst likt kvar gong. Det var kokt på fersk fisk, eller södet av fersk fisk slege i supa. Dei hadde jordeple uti, litt jevning, lök og gradlök i den tid den var å finna. Skulde det vera grunt kunde dei ha i litt flöyte ~~XXXXX~~ eller anna godt, etter ordet: til meir godt ein har i det, til betre vert det. Fiskesupa brukar dei som för og likar det godt, so det er rekna for ein gamal rett.
23. Dei kunde og laga supa av ferskvassfisk.
24. Sild nyttar dei fersk, salt, med supa på, røykt (kokt, eller turka i speke) og salt som spekesild. Fersk sild anten steikt, det var mest, eller kokt. Jamnast berre ein gng um ~~XXXXX~~, dagen, um det enn hende dei tok sild til kvelds i sildetidi.
25. Sildagryn ukjent for meg i upp-voksteren. I nyare tid lagar dei av og til sildakakar.
26. Vanleg var det å laga fiskaboller, helst av hysa men og av ~~XXXXX~~ *andru* fiskeslag. Fiskapudding er nyare, den kan eg berre minnast etter eg vart vaksen. Dei kjøper ikkje fiskepudding, dei lagar han sjölv heima.
27. Hermetiske fiskeboller lite brukt, det hender dei kan ta ein boks til framandfolk no og då.
28. Levergraut, serleg av mortalever, mykje bruka för og endå um visst ikkje so jamt som för. Dei kokar lever av mort, sei, lyr og torsk attåt maten, fersk fiskemat.
29. "Kams" ukjent heima i alle former.
30. Torskelever ikkje nytta til steikjefeitt sjölv under krigen, Andre nytta den, serleg i byane, fortalde dei.
31. Lever aldri lagra til seinare bruk i mat. Dei laga åyse av henne, til tranlampane sine, eller anna. Den levri folk ikkje kan nytta fersk, gjev dei höns eller griser.
32. Rogn av sild og torsk nytta aldri mjölke för. Rogni helst nytta fersk, men ~~dei~~ hende dei tok rogn i spekesild og åt, men då måtte den vatnast ut.
33. Desse matretter ikkje nytta heima. 34. Ukjent heima. Likeso nr. 35.
36. Dei åt torsk hovud og hovud av bergfisk, t.d. bergsugga, og av makrel, Ister nyttar dei no, ikkje för det eg minnest. Mage og symjeblæra heller ikkje nytta, ikkje til klåreskinn heller.
37. Krabbe, eller hövring koka dei og åt noko av, resten fekk hönsi, Humaren seld, berre sume gonger kokte dei sjölve noko.
38. Blåskjöl ikkje nytta. Ostra var der lite av, so eg minnest ~~KXXXX~~ ikkje den brukt. Andre muslingar heller ikkje nytta som mat.