

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Stordal.

Emne: Fisk i kosthaldet,

Bygdelag:

Oppskr. av: Peter O Stavdal.

Gard: Stavdal.

(adresse): Møre i R,

G.nr. 88 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

Av saltvassfisk er det sild torsk og sei som er mest bruktil mat . Yngre kara, gardbrukara drengjer, husmenn og hantverkara, "Rodde" fiskjå" dersom dei berre kunde koma av stad og dei fekk seg plass. Det var t, d, ei fast ^{post} på drengje-lønna det, " Fri fiskje". Denne fiskje - tia varde som regl frå nyåret og til påske. Allendesse fiskararne kom då gjerne heimaatt med fisk og sild både til eige bruk og til salgs. Noko sei og sildefiske hev vore årviss her på Stordalsklyvja som folk gjerne fekk i fersk tilstand,

Gjenom kjennskap og slektskap foregjekk der ogso noko bytehandel med fisk og slike varer som dei hadde mindre av ute på øyarne t, d, næver og bork og brenneved. Nokon egenlege marknad var her ikkje her i fjorden. I min bestefar si tid ca, 1860 var det almindeleg og reisa på Romsdal- marknaden først oktober. Dei klyvja åver Innfjorffjellet Smør og talg og andre fetevarer. Beinvegesf foregjekk der vel ikkje nokon bytehandel med fisk der på marknaden med folk her frå bygda, Men det er truleg at der vart gjort avtalar om byte i varer som låg heime, Og som seinare då ved høve gjekk inn eller ut Storfjorden.

Det er mange som heller vil have fersk eller

Det er mange som heller vil have fersk eller salta fisk framfor konserverte varer.

Om laks kan eg fortelja at ca, 1850 fekk Gunnar Myrhe i Stordalsholmen hit ein kar frå Sogn som heitte Erik, Han lærde dei Holma bruka laksenot (Flake-not, Verpe) Denne Erik sette ogso op eit verpe på Leknes i Hjørungfjord.---Stordalsholm er einaste garden i heradet der laksefiske er medteke som herligheit ved matrikuleringa i 1865.

Her er ei nokso stor elv som renn gjenom Stordalen ,Her på br, l er det ein fors som laksen ikkje kan koma op. No om åra vert det drege ein del laks i elva, Men etter dei opplysinger eg hev fått av mine forfedre må ein slutte at denne elva ikkje hev vore lakse-elv men aure-elv (Sjø-ørret) Løytnant Jøsvold skriv i si bok om Stordal at tenararne på Jøsvold vilde ikkje hava laks meir enn 2 dagar for veka. Dette hev ikkje eg haurt før eg såg det på prent. Mussikløytnant Jøsvold reiste frå Stordal i 18 års alderen og hev fare vide i Norge. Her må nok vera ei forveksling.

Ferskvassfisk

For dei fremste dalegardarne hadde fisken i elva (vass-kræ og vass-aure) ikkje so lite og seia for matberginga, Denne fisken er no for det meste utrydda av hensynslause sportsfiskara.

Konservering av fisk.

Saltvasfisk.

Det hende nok at dei både salta og turka torsk sei og sild til eige bruk. "Flakt royktesild vart stelt slik: Silda vart avkappa haude og so flakt op etter etter ryggen, So vart ho skjyld og lagd i saltvatn i

5 til 6 timar. Silda veert deretter tredd op på teiner hengt op i grua til litt kald røykjing.

Korleis ein lagar fisken til.

Salta fisk vart vatna og kokt. Fersk fisk vart kokt saltvatn .Eller stiekt mjøl, løk, pipar og feit.

Lutfisk laga dei sjølve. Oska av bjørkheld dei best Trur dei fleste endå lagar lutfisk sjølve

Fiskesupe er valeg mat her i bygda. So vidt eg veit hev den ikkje noko anna namn. Fikesupe vert laga av litt fiske-sø med ei mjøl-jamning ut på. Skal den vera rett god hem ein mogso frami ei skjel med sur rjømme.

Sild vart kokt eller stiekt dersom den var fersk.

Spekesild vart eta at åt poteter og brød. Flakt røykte sild vart kokt.

Sildegryn er lite brukt her i bygda.