Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

1.

Emnenr. 27 Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Laudal.

Emne: Fisk i Kosthaldet Bygdelag: Øvrebygda.

Oppskr. av: O.G.Bruskeland Gard: Bruskeland

(adresse): Mandal G.nr. 8 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga.

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

SVAR

Lite å melda om dette.Øvrebygda lig omlag 40 km. frå Mandal og 50 km.frå Kristiansand.

Trønge økonomiske kår gjorde at kosthaldet lenge var svert enkelt og primitivt. Av "suvl"(konsentrert mat) var det smør,knøost,myssmør(kokt av mjølk og jevna med ymse mjøl),salta eller turka saukjøt,kalvekjøt vanleg frå spekal og litt flesk.Der blei brukt mykje sur mjølk.

Mykje flatbrød av havre og blandkornmjøl med rug som strømjøl.Det var utprega naturalhushald fram til omlag 1890.

Då korndyrkinga snaut dekte eige behov og gardane låg så langt frå sjøen blei det ikkje tale om bytte i fisk.

Den fisk som nokså ner alle kjøpte litt av var turfisk eller lutefisk.Var det mogeleg skulde alle ha litt av denne til jul. Også ellers fram etter vetteren blei den brukt. Dei bløite og luta den sjøl.Også litt salt sild blei brukt. men utrulig lite.På ettersumaren når dei fekk nye potetter kjøpte mange noen potter(liter) med brisling.

På forsumaren fekk omlag alle fat i noen sneis med makrel.Dei salta den såpass at den heldt seg og så kokte og delvis steikte dei den til middagsmat utover sumaren.

Det var få som salta ned til vetterbruk.

I 80 åra var det som folket ikkje hadde appetit på fisk. Så var det den lange og tungvinte transport som også gjer-

at kvaliteten av fersk fisk blei mindre bra. Dertil at dei måtte ut med kontante penge. Dei kjøpte sjelden direkte frå fiskarne. Det var hos landhandlaren eller ein oppkjøpar.

Nå brukar dei mykje meir fisk end før. Årsaken er at etter kvart har det vore lettare å få tak i fisken i fersk og frisk tilstand. Dertil at folk vil ha meir variasjon i kosthaldet og folk har lært å stella fisken betre til og på fleire måter. Dertil at kjøt, flesk, smør og mjølk er vorte handelsvare som lett kan seljast til mykje betre priser end tidligare. Det er bruk av fersk fisk som har auka så mykje. Av salt fisk brukes framleis lite. Bruk av lutefisk helt seg omtrint som i 80-90 åra.

Salt sild, t.d. salt torsk og klippfisk brukes framleis lite. "Fiskebilene" har gjort overlag mykje til at bruk av fersk fisk er brukt så mykje meir nå end før. Nå er det eit ålment krav overalt å få regelmessig „besøk av fiskebilen."

I krigsåra blei brukt litt salt sild til kreaturfor. Om mogeleg vil dei ha sildemjøl.

Ein vil helst ha fersk fisk. Noko stend det i samband med at den mykje vert kokt og servert i samband med fiskesuppe.

I kyststroket var og er fisk ein hovudting i kosthaldet.

I "Øvrebygda" var det ikkje tale om å eta laks. I Laudal hovudbygd fiska dei nok endel laks, men nok ikkje så mykje at tenarne tok noko fø/ atterhald. Nei, då måtte ein lengere ut i Marnardalen serleg til Holum og Halse. Derfrå gjeng sagn om at dei tok atterhald

Av ferskvannsfisk blei fiska litt "bekkeaure". I større kulpar i bekken (høler) sette dei i sumartia gr garn og likeeins i små heievann. Fangsten blei så liten at den spilla liten rolle for gardbrukarne. Men for husmannsfolk

3.

og andre som hadde betre tid og lite med krøter kom nok fangsten vel med,men det blei ikkje så mykje.~~at dei satta ned~~.Så var det „diverre" litt fangst om hausten når auren gjekk på bekken før å gyde. Fiskebestandet minka,

Det er likedan nå,men med den skilnad at der ikkje fiskes i gytetiden.

I bygda har det vore lite tale om å konservara fisken. Der strøs på litt salt så den holder sig noen dage.Det er til vanleg det heile.Enkelte har nok salta ned litt sild serleg i kigsåra og røykt litt sild:Den ferske sild blei flekka og hovedet fjerna.Etter reingjøring lagt noen timer i sterkt saltvatn,teken opp og hengt til tørking.Så er den hengt over stav og hengd i skorsteinen og røykt.Seinare hengt på lufting sted og når den var ordentlig tør hende det den blei lagd i hasse så den ikkje skulde bli altfor tør og stiv før den blei spist.

Sild var den einaste fisk ein åt speken.

Dei et nok meir kokt fisk end steikt.

Turfisken har dei luta sjøl.Det er bare i seinare år etter at "fikebilane" kom til å gå meir regelmessig at det er blit slutt med dette og meir vanleg å kjøpa ferdig luta fisk.Mange reknar med dette til mandagen,-då kjem fiskarne til vanleg inn med lite eller ingen fisk.

Ein taler serlig om sildesupa og makrelsuppa.Det er mest dei som er komen heim frå husmorskulen som har lært frå seg å nytta fisken.Det same gjeld å nytta sild.Småskrifter og bladstykke har sjølvsagt gjort sit til å fisk nyttes og dei ymse retter lages her som andre stader.