

Emnenr. 27 Fylke: Rogaland,
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Avaldsnes
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Karmöysida
 Oppskr. av: Peder Skeie Gard: Meland
 (64 år)
 (adresse): Avaldsnes G.nr. 35 Br.nr. 1

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

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

SVAR

1 -2. Nei, eg kan ikkje hugsa det.

3. Dei bönder som ikkje fiska sjölv - men det var det serleg tidlegare - mange som gjorde - dei kjøpte seg "husfisk" eller "hussild". Det var serleg under vårsildfisket at dei kjøpte sild. Under og etter vårsildfisket var det - serleg tidlegare - også større fiske på torsk og sei.

Silda kunde dei gana og salta t.d. ei "strokkatunna" full i ein større familie, eller dei kunde laga "torrsild". Torrsilda var to slags: "røykesild" og "lubbesild". Røykesilda vart kappa hovudet av og flekt etter ryggen. Det vart så laga eit hol i sporen på sida av ryggbeinet, der sporen vart vridd innunder og det vart eidt godt hol til å tre eit riveskaft e/l. inni. Lubbesilda vart spretta opp etter buken. Innmat og tokna vart teke utor. Ein stakk hovudet på den eine silda innanfrå og ut munnen på den andre, med buken mot einannan. Dei hang såleis saman og ein hengde dei over eit riveskaft e.l. Før ein hengde dei opp - anten det var røykesild eller lubbesild, duppa ein dei i lake. Røykesilda skulde helst røykast - det som ho har fått namnet etter, men ho vart også ofte hengt opp utan røyk.

Det kunde i vanlege større familier verta hengt opp ei tunna sild. Når gaken gol om våren var silda i speke og ein kunde då bruka av henne utan å koka henne.

Røykesild og torrsild i det heile har alltid vore rekna som serleg god middagsmat.

Etter kvart forsvinn denne måten. Hussild i det heile går av moten. Det vert helst til det at det vert kjøpt i smått etter kvart - anten på "krambua" eller - no i det aller siste - av fiskebilar som har rute-løyve til dette.

Det ein no får tia kan sjå igjen av det å skaffa seg "husfiks" er at det om våren når det er godt fiske på stortorsk og storsei, at dei tek heim t.d. 50 fisk, som dei då flekkjer etter ryggen, legg han i salt nokre dagar og så tørkar han.

I mi barndomstid hadde ein alltid fisk av fleire slags liggjande i salt eller på tørk. Ein hadde "mortanot" og var ute om hausten etter mort og småsei. Det vart så fyrst og fremst salta nok "til huset" og resten selt.

4. Sjå under pkt. 3

- 5. I mi barndomstid var det skikk og bruk at folk så å seie over heile Ka möy hadde sin båt og si båtlending og fiskereidskap til småfiske, anten det var bonde eller rein fiskar. Dei fleste bönder reiste tidlegare på vårsildfiske og dreiv også elles av og til småfiske. Nå er det meir blitt slik at bonde er bonde og fiskar er fiskar. Som nemnt ovanföre går det så bilar ikring med fisk.
- 6. Så vidt eg kan forstå er fersk fisk til hushaldet minder brukt i det heile no enn i mi barn-domstid.
- 7. Som det vil gå fram av svara ovanföre brukast det minder fisk no enn för. Eg tenkjer då helst på fisk i rein stand. Men fisk brukast no i så mange slags tilstand. På alle krambuder får ein fabrikk-arbeidde fiskeboller og fiskepudding, og dette äxx er hendigt å bruka og vert brukt i stor ti stil.
- 8. Så vidt eg forstå vert konservert fisk ikkje bruka i noka form anna enn som reservemat på ei eller anna vis. Og konservert vert alltid rekna som minder godt enn ukonservert.
- 9. På våre kantar har laks alltid vore mangel-vara, som ein sjeldan ser på bordet. Når laks vert bruka er det alltid rekna som helgakost. Det har såleis aldri vore noka slags "tvangsforing" med laks her.
- 10. Dei gamle sa "ufisk" om fisk som ein ikkje brukte å eta. No höyrer ein ikkje det ordet, Stein-bit er det mange som ikkje et, men det er også dei som likar steinbit godt. Som "ufisk" reknast serleg "rongkylsa", "håkjerring", "håbrand" "knorr" o.l. Ja, det same er sjölvsagt tilfelle mei ~~kan~~ hai. Nisa er vel også helst ufisk.

Ferskvatsfisk.

Det er smått med denne fisken på våre kantar. Det einaste kan vera lit aure i sume vatner, men det har lite å seie.

Konservering av fisk.

- 13. a. Sjå ovanföre. "Bokna" fisk har eg ikkje höyrt gjete.
- b. Sjå ovanföre. Som nemnt er det helst sild som har vorte röykt. For dei som kunde skaffa seg laks, så bruka dei å röyka den. Elles vart hysa - serleg tidlegare - ofte röykt og hengt opp.
- c. Fisk i mysebleng har eg ikkje höyrt gjete. Det berre salt som vert bruka til konservering av fisk. Så vidt eg veit brukast det sukker att-åt saltet til laks som skal verta spekelaks.
- 14. Sjå ovanföre.
- 15. Sild og laks. Sjeldan andre sorter.
- 18. Fisken vert vanlegvis koko i ferskt vatn. Etter at han er kokt vert det slege tynn lake over fiskefatet. I det siste har eg höyrt at sume brukar edikk i vatnet når dei kokar fersk fisk.
- 17. Når ein tek den salat fisken med, må ein nok seie at det brukast mest kokt. Av den ferske fisken kan det derimot vera halvt om halvt - allvisst no når ein har feitt nok.
- 19. Fisken vert steikt i smör på steikepanna.

Lutefisk

kjenner eg lite til.

Fiskesupa.

- 22. Truleg brukast fiskesupa mindre no enn för.

22. Eg kjenner berre ein sort fiskesupa. Det suppa kokt på fersk fisk - sei, lyr, torsk m.v. Poteten vert skrella og kokt i vatnet. ~~Når suppa er kokt, er det~~ etterat fisken fyrst - skoren i høvelege stykker - er kokt i vatnet og teken opp på eit fat. Når potene er kotte, har ein jamning av mjöl, sur fløyte, litt lök og pepar m.v. på vatnet og supar er straks ferdigt. Og det er godt suppa. Dette vert rekna for å vera ein av dei gamle gode rettane.
23. Kjenner ikkje til det.
24. Så vidt eg har forstått vart sild mykje brukt i hushaldet før mi tid, serleg i familier der dei hadde minder råd. Sild til middag og sild til kvelds kunde vera nokså vanleg. Så lenge torrsilda varte utover sumaren, var det ein god avveksling. Seinare laut dei lita seg berre med salta sild - stundom kokt og stundom i speke. Vanleg vårsild kunde ofte verta brukt på denne måten.
- Av og til kunde det brukast feittsild frå Nordland - istersild, som ho vart kalla. Dette var no helst herrekost. Brisling kunde også verta brukt - spekebrisling.
- Sildebruket er etter kvart vorte minder og minder. Det kan no vera at folk saltar litt storsild og kjøper seg litt Islandxsild. Dette vert for ein stor del bruka til sur-sild-pålegg.
- Under vårsildfisket steiker dei fleste sild enno, men dette har også etter kvart teke av.
25. Sildegryn kjenner eg ikkje til. Derimot lagar dei no sildeboller. Dei vert søga til omlag som kjøtboller og vert steikte. Det er god mat.
26. For 30 - 40 år sidan ~~xx~~ og utover, vart det i heimane laga nokså mykje fiskepudding. No kjøper dei helst puddingen ferdig på krambudene. Skal dei no laga noko i same lei, er det helst noko dei kallar fiskekrateng.
27. Som eg har nemnt ovanføre, kjøper ein nok av og til hermetiserte fiskeboller m.v., men det er berre i tilfelle det ikkje er boller (kaker) i laust å få tak i den dagen.
28. Det gamle var helst at levra av torsk, sei og lyr vart kokt -lett kok - i berre vatn. I kokt stand vart ho lagt i blanding av edikk og saltlake. I staden for å koka levra i serskilt gryte, kunde ho berre veri supansgryta, men då vart suppa altfor feitt. No lagar dei helst "jamning" og har på levra under koket. Ein kallar det då i dagleg tale for "livradopp". Det ser ut til at dette å koka og bruka levra også går av moten etter kvart - di verre.
29. "Kams" kjenner eg ikkje til.
30. Eg høyrde visst at lever under krigen vart bruka som steikefeitt. Men det kan ikkje ha vore i noko serleg mon.
31. Eg kjenner ingen måta å lagra levra på. I gamle dagar hadde kvar mann "lysehokk" der all levert som dei hadde til overs, vart kasta oppi. Lysen vart sjölvsagt fyrst og fremst bruka til lysolja på kola, men også til kjerresmurning og til iblanding i sko-

- smurning o.l. Men dette var jo ikkje å lagra levra.
32. Mjölken vart no nytta i hermetikken til nedleggjing. Det same er nok også tilfelle med sil-derogna, men rogn har frå gammalt vore rekna som ein "godbit" i salta stand. Men dette går også or moten.
33. Kjenner ikkje til dette.
34. - " -
35. - " -
36. Eit stort torskehovud har frå gammalt vore rekna som ein godbit. Husfaren måtte helst få hovudet. Det var sjölvsagt mykje bein i det. Men maten som var på hovudet var svert godt. No er det visst så som så også med dette.
- Ister i feittsild har vore og er framleis rek-som svert godt og vert brukt, men det er sjeldan ein får istersild. Magen og symjeblæra vert no ikkje bruka. Eg har höyrt gjete at noko av dette vart bruka til klareskinn, men kjenner ikkje nærmare til det.
37. Hummar og krabbe (hövring seier me) har alltid vore rekna som god mat. No vert baa delene så etterspurde og så dyre at det berre er sjeldan at ein utover landsbygda kan sjå det brukt. Skal det vera fint selskap må dei ha hummar i sausen, men det går ofte av med berre å bruka reka.
38. At dei har bruka blåskjel til mat, kjenner berre til for så vidt at det av og til vert gjort som sport eller hobby.

Avaldsnes den
2/12 1952

