

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Fisk i huskaldet

Oppskr. av: Haakon Galta

(adresse): Lørbø

Fylke: Rogaland

Herad: Rumsøy

Bygdelag: Lørbø

Gard: Galta

G.nr. 3 Br.nr. 3

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

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

83 aar gamal — Galta — Haarmann

## SVAR

- 1 Der har aldrig brukt fisk som byttemiddel til andre matvarer.
- 2 Vor bygd ligger til sjøen og godt utrustet for fiske. Gamalt var det saa at kvar mann hadde nok fiskeridstøper enten det var gardmann, husmann eller strand-sidjer og kvar forsynde sig sjølv med fisk. I den seinare tid som arbeidsfolka minskar paa gardane, noaa no mangje kjøpe fisk. Dei gaar til fiskarane og faar det dei vil ha. Ellers gær fiskarane til ein central stad og sel fisken for kontant betaling.
- 3 Frøa gamalt har dei alltid kjøpt ridd um vinteren nokke bli salta men skorken bli lagd i lage og deretter røykt og saa hengt til tørk. Ein del bli flekt men skørteparten henge dei opp rundt. Daar det lei paa vaaren var den i spelje. Dette kalte me "Lursild".
- 4 Den fisk som er mest brukt er korsk, sei, lyr og byse. Skundam ogsaa berggylte, rættelba og blaas korsk om hausten ofte makrel og morb.
- 5 At ein i fiskeridstrakte kjøper fisk til huskaldet har eg besvart i no. 2.
- 6 Fiskerum spelas ein stor rolle i huskaldet her ute med Rysken. Den har vore mer sagt "daglig mat".

- 7 Det er vel så at dei et mindre fisk end før, og det kjem av at dei har mindre tid til å fiske sjøen og så vark det ikkje så tit dei gaar og kjøper.
- 8 Den første fisk var langt bedre en den som var konserveret.
- 9 Det første laksefiske byrja her for 70-80 aar sidan og den laks dei her først har gaat til byen og til ekspart. Ein og annan liten fisk bunde dei dog så til huset. Historien om tenarar som ikkje ville ha så mykje laks her me kjøpt men det er vel berre ei saga.
- 10 Me kjinnar ordet "ufisk" og her er flere slags av det. Det mest kjente er "Rangkjølæ" som her er meget av um vaaren. Den varer sig ind i garn som vark sat til annen fisk. Den er stor og meget byfalden. Den gaar til hams og svin. Her er og et slag vi kaller "Lheimbit" Den er her endel som et, men mange let den gaar til hams og svin.
- B Ferskvassfisk
- 11-12 Ferskvassfisk har aldrig vært i bruk i vår bygd. Her er stor kjø elvar eller vadr som me kan fiske i
- Konservering av fisk
- 13 a Me selte den først etter et paar dager hengde me den upp til tørk. Ordet "botna fisk" kjinner me ikkje nokke til
- B Myssbleng kjinner me ikkje til, stor kjø fra gamelt eller i notid
- 14 Ein tørkte mykje sild i gamal tid og det brukast enne nokke. Etter at silde er reinsa og vaska lig den i saltlage og mangje røykte den med sime før dei hengde den upp til tørking
- 15 Her har ikkje vare bruket tørkte fisk i speke and ind vassild, og den var her bruket mykje av.

- 16 Karlis ferkvasfisk vart konservert kjinne me ikkje sil.  
Karlis ein lagar fisker sil
- 17 Ein aat boar kokt og stekt fisk men mest kokt fisk.
- 18 Ein koka fisken i reint vatn. Er den ferk har dei ein frænde mengde salt i. Fisken maa di ka i gryta dsa vatnet kokar. Noko myse eller eddik vart aldrig brukt. Dei saltar ikkje fisken etter den er kokt sentagen det viser sig at den var for "vall"
- 19 Dei stekte fisken paa stikepanne. Aldrig paa glår. Dei bruka aldrig baskeliver sil fett; men fliskefett eller margarin
- 20 Her har aldrig vore brukt lutefisk Korkje Rjøpe eller heimalaga.
- 21 Karlis ein laga ferkvasfisk vekt me ikkje
- 22 Fiskesuppe er ein gamal rett og brukast enno mykje. Ein lagar den alltid av ferk fisk. Dei har i dette fiskesø grånsaker mjøl, gryn og mjølkjarnning. Poteter skundam i suppe og skundam kokt iskum- am. Fiskesuppa er ein bae gamal og ny rett og brukast mykje enno.
- 23 Men dei lagar fiskesuppe av ferkvasfisk vilt me ikkje
- 24 Dei aat sild kokt, stekt, ispetje, og tursild ein gang um dag og mangje dagar ikkje. Sild var brødsut. Den held sig sjolo med feit.
- 25 Dei laga aldrig sildegryn her. Dei vilt ikkje Karlis den skal lagast. Det er nok i krøndelag dei lagar sildegryn.

- 26 Fra gammelt var her ein gjær rett dei kalla  
"fiskakamla." Den var av kysa, sei eller lye  
Die reia den til den blii sig og hadde so i digen  
mjøl, mjølk og lit poteter. Mit i kven kamla la  
dei lit "ister" (sak av baaga av grunn) Denne  
rett vart brukt tildels enne. No lagar man  
helst fisketkaffer og fiskeboller bij dei man  
kjøper. Man kjøper no ogsaa ferdiglaga  
fiskepuding.
- 27 Ein kjøper ofte ferdiglaga laga fisketkaffer  
og fiskeboller haas hemediskerke og i løs velt.
- 28 Det er meget lidet lever dei har brukt til  
maten her. I gamle dagar laga dei nokke  
dei kalla "Leverdypp" Die laga ein gjønning  
av mjølk og mjøl som dei kalle leveren i. Det  
var helst mørkeliver.
- 29 Dette "Rams" eller Ramskoved kjinnar me  
ikkje nokke til.
30. Torskeliver til skikfest var nok brukt un-  
der Krigen men ikkje ellers.
- 31 Vit ikkje korleis dei kan opbuvara lever  
i lengre tid. Der smuldrer og vart til bran.
- 32 Her vart ikkje nytta korleis ragn eller mjølk  
ke til folkemat. Berre torskeroagn, nykakt.
- 33 Kjinnar ikkje til bolken av mjøl og torskeroagn
- 34 Kvite har her ikkje vare firka her nebrande.
- 35 "Langstuen" kjinnar me heller ikkje nokke til
- 36 Alle indvalde og kode para fisken var katta  
dog brukte ein av katta torskehode.
- 37 Skaldyr.  
Her vart eti mykje hummer og krabbe i gamle  
dagar. Til hummeren laka dei ein saus. Hummersaas  
var namngiven og bruktes baar til hely og høghid  
Krabbe kode ein ikkje til maatid men helst som  
fyrnamod millum maatidene.
- 38 Dei aat ikkje blaasjel og mustinger.