

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Fisk i kortholdet*Fylke: *Rogaland*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Sokndal*Emne: *27*Bygdelag: *Bakkebygda*Oppskr. av: *Tobias Sel*Gard: *Sel*(adresse): *Hauge i Dalane*G.nr. *40* Br.nr. *1*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsl.

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

Født 19-1-1882 i Sokndal, bonde.

SVAR

A. *Saltvaunnsfisk**Sokndal er et kyst herred, den øverste gård ligger ca 20 km fra sjøen.*

- 1 *Dit har nok vært brukt ^{år} bytte i fisk og landbruksprodukter med gjennnem tidene. men siden her ble innførte varer å få har det innskrenket seg til smør, kjøtt, poteter, ved og bark, mest disse to siste ting. De fleste fiskere især i eldre tid har hatt en liten jordlapp hvor de har avlet poteter og kanskje hatt en ku og noen sauer selv.*
- 2 *Hvor der var veiforbindelse kjøpte bøndene sine X varer heim til fiskeren, eller ble de bær kjøpt ned til strandstedet og derfra hentet i bit av fiskeren.*
- 3 *Torsk, sei, lounge, makrel og sild. Kjøpte en direkte av fiskerne var det for det meste*

salt fisk. Når her er sild-
fiske her utenfor kjøper bin-
dem fersk sild og satter dem
selv.

4 Torsk, sei, lys, hys, lange, ma-
krel og sild. disse er de
mest vanlige.

5 Ikke de som har båt og fi-
sker selv.

6 Det spiller selvfølgelig en
stor rolle især for dem som
fisker selv. for dem blir
det jo billig mat. men også
for dem som må kjøpe fisk
spiller det en stor rolle.

Fersk fisk kan en nesten
alltid få. det blir også bil-
ligere enn kjøt.

7 Nei, tror heller en spiser mer
men en spiser mindre salt
fisk.

8 ja og så billigere.

9 ja men det er nok omkring
et hundret år siden. Hvor
ofte en hadde laks vet jeg ikke
men tjenerne i prestegården
gjorde kontrakt om hvor man-
ge ganger de ville ha laks om uka
d. v. s de ville ikke ha laks
atid og til alle mål.

10 For noen år siden var der flere
slags fisk folk ikke spiste. så-
ledes også håbrand, som nå
spises. men der er enda flere
slags som ikke spises her ialdt.

5718

fall, således trækjæring, guldhå, ulke og skade, navn av disse brukes til grise og kornfor.

B Ferskvannsfisk

- 11 Laks, ål og øret.
- 12 I gamle dage var her en hel del laks og om høsten fanget en adskilligt med laks i såkalte kjer, men nå er her så godt som ikke laks og lite øret. Elven er forurenset av slam fra a/s Titanias gruvekompani. Ål er her dog endel av. Sik og gjedde finnes ikke. Det er på høstkonten en for den meste fisk isar ål

Konservering av fisk.

A Saltvannsfisk.

- 13 For en stor del konserverer en fisken selv men det brukes også å få en fisker til å salte fiskene og tørke den og så levere den til bondene i tørket tilstand. Bondene salter også en hel del fisk selv
- a En turka og salta ~~og salta~~ fisk selv. Benevnelsen "bokne fisk" har jeg aldrig hørt for
- b Det er lite fisk som blir røykt, men en hel del sild. Å røyke sild er gammelt
- c Utanom saltning ^{av fisk} er der ikke brukt noen konservering, måter her
- 14 En brukte ^{og bruker} å let salte silda først og så flekke den. Det er stor- og vassild en bruker til dette.

15 Såvidt vites brukes ikke annen
"fisk" enn sild i speke her
omkring.

B Ferskvanns fisk

16 Den saltes og røykes laks og øret
Ål saltes, men såvidt vites røy-
kes den ikke. Bakefisk brukes
ikke.

Korleis ein lager fisken til

17 ja

18 En koker fersk fisk i ferskt
vann og tilsetter lidt salt
Samtidig har en gjerne lidt
salt på bordet om noen ønsker
det.

19 En steker fisken fersk i panne
- i smult eller annet fett - ik
i tørkelevur.

Lutfisk

20 Lutfisk er så godt som ikke
brukt, så godt som det er, merke-
lig at det ikke har slått igjen-
nem i bygden.

21 En steker den, koker den i suppe
pe, lager fiskeboller og pudding
dette ^{de to} ^{måter} er dog skjelden med
ferskvannsfisk.

22 ~~Den almindelige måte å koke fisk~~

Fiskesuppe

22 Fiskesuppe har vært og er
meget brukt her, men jeg
har ikke ført mer enn et
navn nemlig fiskesuppe.

Den almindelige måte å koke
fiskesuppe på, er å skjere fi-

sken op i passende stykker som kokes i vann tilsatt med salt eller krydderier. Når fisken er kokt tar en den opp og har poteter og muligens gulrøtter i suppen, senere og så gjerving - kvitemel utrørt i melk - i. Saltet fisk brukes ikke her til fiskesuppe.

Jeg tror ikke en bruker mindre fiskesuppe enn før. Det må vel regnes som en gammel ret.

23 ja.

Sild

24 Sildes er her et rikt sild-
fiske her utfor, da er silden billig og der spises en mengde fersk sild, gjerne til alle mål. Den almindelige måte er å steke silda, en steker den i panne - i smult - Med å varme ut ^{saltet} silda kan den også da stekes. En koker og så suppe på sild, også da varmes den ut når den er saltet. Silda let saltet flekkes og røykes. På denne siste måte og som spekesild kan den brukes hele året.

25 Kjenner ikke denne ret.

Fiskemat

Der lages også sildkaker
malen sild og med rørt smør
mer og stekt.

Fiskenemat

- 26 Fiskepudding blir helst kjøpt hos fiskehandleren, en har brukt den utover bygda i ca 30 år.
- 27 Fiskeboller kjøpes ferdiglavet, men fiskekaker lager en for detmeste selv etter samme system som sildkaker.
- Særskilte fiskeretter.
- 28 En koker leveren når den er fersk - for seg selv - andre måter er ikke brukt.
- 29 Har ikke vært brukt her.
- 30 Nei
- 31 Tror ikke det er gjort her.
- 32 Roqnen kokes helst ferske eller saltet og vanns ut før den kokes. Tror ikke mjølke spises.
- 33 De brukes ikke her.
- 34 Der fiskes ikke kvete her utfor, såvidt jeg vet.
- 35 Dehne rett laves ikke her.
- 36 Torskehodes kokes og spises helst ferske, det andre nyttes ikke.
- Skaldyr.
- 37 Krabbe og hummer spises, en har dem i kokende vann og gir dem et opkok.
- 38 Blåsjel og andre muslinger er tatt østers brukes ikke. Fransøys måten med å koke østers vet jeg ikke.
- Raker fiskes og spises.