

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Buskeruds.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nes.

Emne: Fisk i Kaskaldet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola S. Aasen.

Gard: Aasen.

(adresse): Nesbyen.

G.nr. 80. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A Saltvassfisk.

- 1) Nei ikke her i bygda.
- 2) Nokon bysehandell har det som sagt ikke vært her.
Men bøndene reiste herifrå Hallingdal og til Lærdals øire for å kjøpe fisk, det var nu tørfisk og salt sild det gult, nokon slags merken var det vist ikke.
- 3) Det var tørfisk og salt sild. Nei det har jeg ikke hørt nok om.
- 4) Det er nu mange slags av sjøfisker det nu har blitt i det siste.
Mest vanlig er vel torsken.
- 5) Ja det blir nu fra kjøpsdistriktene dem kjøper fisken, for å få den så fersk som muligt, så at si allslags sjøfisk.
- 6) Ukjent her.
- 7) Nei meget mer. Jo etter at banen kom jennem dalen.
- 8) Ja absolut.
- 9) Det har nok vist ikke vært brukt stort laks her, for en 80-90 år siden kjørte det noen Lærdalinger jennem dalen her om sameren og salte laks,

dise blev kalt laksekjærane, men
nogen stant bruk blev det vist ikke av-
laksen av den grund så vit jeg kan høit

10) Ukjent.

B Ferskvassfisk.

11) Det var åure og sik.

12) Det var nok om høsten det viktigaste
fiske fæggik, eller blev det nok fisket
om sommeren også.

Kanserverving av fisk.

A Saltvassfisk.

13) Ukjent her.

14) Ukjent her.

15) Ukjent her.

B Ferskvassfisk.

16) Det var åure og sik, det var til reka-
= fisk og så røikte dei noko stundam.

Staleis ein lagar fisken til.

17) Det blir vist så at si ganske ligt.

18) I almindeligt ferskvand, vist fisken
ikke var, salta, så salta man vandet
som man kakte den i. Salt måten er
det vel ikke stor forskjæl på hvor jeg,
men i eldre tider salta dei nok fisken
får dei kakte den.

19) Ja det var nu i ei panno, også
brakte dei nu et eller andet slags fet,
eller smør, og jærnö laga dei lit
såus helst av lit rumme (eller flate).

Lutefisk.

20) Ja alltid i eldre tider, og blir nok
i almindelighed brukt nu også blant
almindelige folk. I dei siste 20-30 åra.

- 21) Dei la den med til raka fisk, og kokte den eller stekte den.
- 22) Ja, den blev laga av alslags fisk, til og med av surfisk og så var det å krydre den med et eller andet, der iblant Karv, Kanel allehånds og jævre lit pepper, også lit mjølkejamning. Ja det jer dei, det var nok rekna for ei gammel rett.
- 23) Ja det har dem jait, og jiv endnu det.
Sild.
- 24) Dei ait den som den var, det var aptil to ganger om dagen. Nei.
- 25) Ukjent.
Fiskemat.
- 26) Nei. Nei. Ja det er nu i dei siste åra at den er kominet i bruk.
Ja det jiv dem.
- 27) Ja det blir nok brukt nu.
Lærskulle fiskeretter.
- 28) Ukjent.
- 29) Ukjent.
- 30) Ikke her som jeg vet.
- 31) Ukjent.
- 32) Det var, og er å steike dei, men det mente nok at dem kokte dei, også kaka pa med lit mjøl, og hadde med lit frim
- 33) Ukjent.
- 34) Ukjent.
- 35) Ukjent.
- 36) Ukjent.
Det andre er ukjent her.

