

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 .

Fylke: Nordland .

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Velfjord .

Emne: Fisk i kostnaldet .

Bygdelag: Børja .

Oppskr. av: Knut Strømpdal .

Gard:

(adresse): Storbørja :

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Noko av eige røynsle .

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

Flere heimelsmenn .

SVAR

• Saltvassfisk •

1. I gamal tid gjekk det noko bytenandel med fisk . ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ folk utanfra øydistrikta og elles fra sjøkanten kom med fisk og fekk ymse trematerialer istaden . Velfjord er ei fjørabygd og det har frå gammalt vere drive ^{Y V} noko fiske i fjorden, og gammalt var mest alle vaksne mannfolk i Lofoten på fiske om vintrane . Likevel kunne serleg dei som budde på gardar der låg noko fra sjøen av og til kjøpe fisk , eller dei bytte til seg fisk. Ute ved havkanten og på øyane der er det mykje gott skoglaust medan Velfjord er ei skog=bygd , det fall seg da naturleg at det vart noko bytehandel av slike varer den eine ikkje hadde . Korn , kjøtt , smør og poteter vart produsert både inne i fjordane og ute ved havkanten , så det var visst mindre om bytehandel med dei .

Heimelsmenn : Eliseus Lomsaal f. 1857. Johan Sivertsen f. 1861 .

I krigen var det noko byteshandel , men kanskje meire mellom folk som budde nede ved sjøen i Velfjord og dei som budde lengre opp i dalane .

2

Men det var og noko bytenadel millom folk frå øyane og havkanten og folk innanfrå Velfjora . Da var det og mykje trematerialer som kom frå velfjord og fisk som kom frå øyane , men smør og egg var og gode bytemidlar. No etter krigen er det så gott som ingen bytehandel, berre kontant salg .

2 . Bytehandelen gamalt gjekk før seg på den måten , at folk frå øyane og fra havkanten kom inn til Velfjora på større båtar, gamalt var det fembøringar og ottringar sidan vart det listerbåtar og skøyter , hadde fisk med og fekk trevyrke eller brønneved med attende. Som oftast var det ikkje rein bytehandel , det vart betalt noko kontant . I den gamle tida gjekk det og fyre seg noko byteshandel på Tilrems marknad . Varene var dei same som nemnt ovanfor , berre ikkje ved og tømmer . På marknaden kom det folk både fra fjordane som Velfjord og Bindal, og likeeins folk frå øyane og havkanten . Noko var sal og anna var berre bytehandel.

Heimelsmenn er dei same som nemnt ovanfor.

Tilrems marknad vart det slutt med i siste krigen , tyskarane sette forbod mot at det skulde samlast så mykje folk på ein plass, sidan har det ikkje vore halde marknad på Tilrem. I krigstida gjekk byteshandelen før seg likeeins som i gamle dage , nar ein ser bort fra at marknaden vart avskaffa . Folk fra øyane og fra havkanten kom med motorbåtar og hadde ymse fiskeprodukt med og bytte i varer inne i fjø fjordane, mest trematerialer og ved.

Etter krigen er det vorte slutt med bytehandelen . No kjøper folk og betalar kontant for dei varer dei får .

At det var kvinner som stod for bytehandelen. Var meire skjeldan, det var fiskarane og bøndene sjølve som hadde mest med bytehandelen å gjera.

Kor lang veg bøndene reiste for å kjøpa fisk var så ymse. Som døme på kva vegar ein kunne fare for å få kjøpt fisk kan eg nemna desse: Jehan Nilsen budde i Børja, han gjekk over fjellet til Tesen der det var sildevåg og kjøpte ein 40 kg sild han bar med seg heim, veglengda var 30 km kvar veg. Folk fra Hemmelstø og Naustvik reiste over til Ursfjord og kjøpte sild og fisk. Dei hadde bat med og rodde i vatna, men laut bera fisken og silda millem vatna og draga båten. Avstanden der er og pålag ein 30 km. I gamal tid fiska flest alle bønder noko av den fisken dei brukte til mat sjølve, og mange av bøndene fiska alt dei treng. Det var ikkje så rett lite fiske som gjekk for seg i Velfjord i eldre tid. Og mange for og ut om bygda på fiske. Minst fixx tid til fiske fekk dei som dreiv i skogen om vinteren og serleg desse kjøpe då og ikkje rett lite fisk. Men før 1870 var det lite skogdrift og mest alle vaksne mannfolk var på fiske i Lofot. Når det likevel og i den tid var noko bytehandel med fisk, så tyder det på at det vart brukt ikkje lite fisk i hushaldet. Lofotkarane hadde nok ikkje noko høve til å senda fisk heim medan dei var i Lofot, men dei hadde fisk med når dei kom heim fra fiske.

Som evan nemnt var det nokon omsetnad av fisk på Tilrem marknaa. Avstanden fra Børja til Tilrem er pålag ein 50 km. Noken annan fast møtestad var...

2012

4

det ikkje før etter nitti ára, da det byrja verta dampskips ferdsle og ein kunne fa fisk og andre varer sendt med dampbaten. No er Hemmelstøa og Nevernes dei vissaste stadene bønder og fiskarar kan møtest.

Heimeisman : Johan Fjeldet f. 1873 .

Hans Strømpaal f. 1840 .

Arne Grønli f. 1890 .

• Sila var visstnok den fiskesorten som mest vart kjøpt . Sila var halda for å vera kraftig mat og dei fleste ára vart det fiska for lite i Velfjora til eige bruk for den bondene som budde der . Elles vart det kjøpt noko kr uer og tersk . Andre fiskeslag vart det drive lite handel med .

No til dags vert sila mest kjøpt salta i kvarter eller tyannor , berre undantaksvis kjøper ein fersk usalta sila som ein gane og saiter sjølv . Før i tida var dette meire vanleg . I otti til nitti ára i fyra århundrad og først i siste århundrad var det heller vanleg å dei som ikkje fiska sila sjølv kjøpte usalta sila som ein gane og salta sjølv . Både Johan Fjeldet i. 1873 og Lars Fagerli f. 1864 har fortalt om det . Det var og meire vanleg det var silavag dei kalla anten i Velfjora eller i ein av dei andre næraste fjordane, så det var meire lettviint å fa kjøpt usalta sila . Elles var det mange av bondene den tid som sjølv hadde gane og fiska den sila dei treng . Av eigentlege bønder er det fa no til dags som driv med fiske som attåt innkoma .

I gamal tid var det vanleg at ein flekte sila da før no vart salta , det var helst størslid eller ster feltslid som vart handsama salets . Flaksila

var ikkje i handelen til vaaleg, den laut bøndene sjølve laga.

4. Dei fiskeslag som vert mest brukt i Velfjord er : Torsk , sei , sild , hyse , kveite , flyndre , uer og makrel .Den største vert fiska i ikkje liten mengd sume ar meaan han andre ar ikkje er a fa .

Fisk som det vert fiska og brukt noko av sa av og til kan nemast : Laks , sjøaure , leage , lyr , lysing , steinbit og bargaite .

Av sei vert brukt bade storsei, bladsei og smasei . Seien lyt ein vel segja er den mest vanlege fisken i Velfjora, dinest torsk .

5. Mesteparten av den fisken som vert brukt i hushaldet i Velfjord vert fiska i Velfjord. Dei som ikkje fiskar sjølve kjøper anten belaveges fra fiskarane eller dei kjøper hos handelsmennene i Hommelstø eller pa Nevernes . Om viastrane vert det sendt noko fisk fra Lofoten til Velfjord . Dels er det fiskarar fra Velfjord som sender fisk heim til dei som heime er , eller ein kjøper og far sendt med dampbatane til Velfjord. Det er torsk ein far fra Lofoten, lofottosk som han her vert kalla . Sild vert heller lite fiska i Velfjord no til dags, mesteparten av den sild som vert brukt i hushaldet far ein kjøpt annan stads ifra . Serleg storsild vert det kjøpt ikkje sa rett lite av . Elles vert det kjøpt litt uer fra nabobygdene . Grunnen til at ein lyt kjøpe fra andre stader er , at det ikkje altid er fisk nok å få i Velfjord . Sild nar det såleis vere

6.

hellere lite av før fiskarane a fa i Velfjord ,
så sild har endå sume som sjølv er fiskarar lote
kjøpa .

6. Kva rolle fersk fisk spelar i kost=
haldet ute ved kysten veit eg mindre om. Vel=
fjord er som før nemnt ei fjordbygde og ingen av
gardane her ligg ute ved kysten ; men fleirta=
let av gardane ligg nede ved fjorden og ligg
altså så til , at folka som bus der kan driva fiske
fiske . Børja er ein krins av Velfjord og før
mange av gardane her kan ein segja at fisk er
ein daglegdags kost i lange bolkar av året .
Endå på gardar der ligg lenger ifrå sjøen og di=
før lyt kjøpa meste fiskea dei brukar kan ein
rekne med , at dei brukar fisk til tre eller fire
mal i veka . Ute ved kysten spelar sikkert fisk
ei enda større rolle i kosthaldet .

7. Det er ikkje like eins alle stader i
Velfjord . I Børja et dei sikkert meire fisk
no enn dei gjorde før eit tak . Namnse dei at
meire fisk før ein hundre ar sidan eller så ,
men noko sikkert om det har ein ikkje . Sikkert
er det at det den tid vart ete meire kjøt enn no .
Men då det , allvisst ofte , var mindre om mjøl=
mat , så er det truleg at det og vart ete meire
fisk enn no . Og det er ikkje berre i Børja dei
er såleis, men og i fleire andre krinsar av bygda .
Likevel er det sume stader innan bygda dei tra=
brukar mindre fisk no enn før, mest fordi det
er så vant før dei a fa tak i fisk . Det gjeld
serleg gardar som ligg langt ifrå sjøen . Fisk=
omsetnaden har vere ringt organisert nittil .

o. Ein lyt vel segja at til vanleg har folk her tykt, at fersk fisk var betre enn den som var konservert. Men det er ikkje i alle tilfelle. Mange vil tykje, at skal ein eta fisk fleire dagar etter kvarandre, sa vil det vera vel sa gott a fa lettsalta fisk ein og annan gongen mot a fa ferskfisk til kvart mai. Ja sume heid lettsalta fisk i det heile a vera betre enn fersk. Elles eignar ikkje fersk fisk seg til alt, saleis ikkje til lutefisk, til det ma ein helst ha turka fisk, men salta fisk gar og anna nar saltet vert vatna ut i fyrevegen. Og lutefisk vert rekna for a vera god mat av alle her. Sa nokon regel for at fersk fisk er mest kan ein ikkje segja det er.

I sa mate har det visst vore likeeins i gamle dagar og.

9. Laks har visst aldri nokon gong vore retteleg kvardagsmat til vanlegt pa gardane. Ingebrikt Nepas f. 1003 fortel at det i første halvdel av føre arhundrad og fram til syvti eller otti ara vart fiska xx mykje laks pa Nepas om haustane og ettersumaren. Dei fiska da sa mykje at dei salta eller gøynde pa annan mate fisk til vinterbruk og. Det var fem gardar pa Nepas den tid, no er det berre ein, sa laksfisket har visst hatt mykje a segja for økonomi og kosthald for dei som budde der da. Men det var ikkje mange gardar i Velfjord tilhøva xx lag saleis til at det kunne verta noke sterfiske av laks, sa nokon vanleg mat var laks snaut pa rett mange gardar i

Kring hundradarskiftet og fram mot 1920 var det noke laksfiske på garn og serleg på net på ein-skilde gardar som låg slik til, men mesteparten av fisken dei fekk vart selt, så nokon serleg vanleg mat vart ikkje laks da heller. At tenarar tinga seg laks til visse mål har eg aldri høyrte fortalt om her, så slikt har det visst aldri vere tale om.

10. Det var fleire slag saltvassfisk som folk før rekna for utede. Dei mest vanlege av desse fiskeslaga var skate, reke og lodde. Habrann og seistørje var og rekna for utede. I gamal tid vilde folk heller ikkje eta steinbit, men nan tok dei til å eta alt for ein femti seksti år sidan.

Til mat til høns og gris vart visst slik fisk lite nytta, anna enn mogleg lodde og reke om ein slumpa til å få neke vidare av dei, men det var skjeldan. Det hende einast når dei hadde gått opp i peiler under land på fisa sjø og så fall turr på fjera sjø. Skate kunne dei få på garnar når dei fiske etter annan fisk. Men mesteparten vart kasta vekk, sjøtid kunne dei gjeva dei til geitene. Det hende og dei kunne få ymse meire skjeldne fiskeslag på garnar, dei vart altid kasta som utede. Det kunne vera fisk som rekke, slank sverdfisk og andre.

Heimelsmenn: Johan Sivertsen, Lars Fagerli, Hans Strompaul.

Nemninga Ufisk (ut. ofisk) tyder i bygdemålet her nerast revfisk, det er likeins med uagr for revdyr og ufugi for revfugi. Men dei kallar og fisk med eit fælslegt utjanna for ufisk.

B. Ferskvassfisk.

11. Den vanligaste ferskvassfisken i Veilfjord er aure i Veilfjord mest kalla agneta eller greagneta. I seinare tid har nemninga vassaure og bekkaure og kome inn i bygdemålet. Forutan aure er det røyr i same vata. Elles gar laks og sjøaure opp eit stykke i same elvar. I gamle dagar var det mest berre laks og sjøaure som vart fiska og brukt til mat. Først etter 1880 tok folk til å fiske og bruke meire ferskvassfisk i hushaldet. Før den tid var det få vata det var fiska i, men da tok ein til å bera og setja ut fisk i dei fisketome vatna. Alle stader var det aure som vart bere og sett ut.

12. Meste fisket etter kkskfisk ferskvassfisk er med stong om sumaren og først i påvhausten. Til vanlig vert det ikkje fiska meire enn det vert brukt i hushaldet etter kvart. I august og september vert det fiska med garn i same vatn og fjellvatn. Av denne fisken vert det gøynt nok til bruk om vinteren, mest som salta og røya. Men særleg mykje vert det ikkje fiska på denne maten.

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Den fisken som iakje vart eten fersk og skulde brukast i hushaldet vart konservert i anten av fiskaren eller av den som kjøpte fisken. Både i gamal tid og i nyare tid har det vore vanlig at fiskarane hengte og turka mykje av den fisken dei ikkje fekk selja straks. Elles var det og vanlig

dei salta . Det var elles vanleg, at bøndene kjøpte fersk fisk og salta ned eller turka det dei ikkje at fersk . Det er likeeins framleis , skilnaden er berre , at før i tida var det fleire som fiska sjølve enn no . Truleg vert og meire av fisken eten fersk no enn før .

a) Nar dei gamalt skulde gøyma fisken ei tid var det mest vanleg dei anten salta eller turka han . Nar dei salta fisk var det helst i tynner eller i kvarter . Det var helst torsk og kveite. Sei vart nok og salta ned noko av , men vart helst eten lettsalta , han hadde det ord pa seg , at han vart så turr nar han vart saltknipen . Uer vart og salta . Av dei andre fiskeslaga vart det lite salta.

Det er i det store og heile likeeins enda , berre det til vanleg vert salta mindre av fisk no .

Boknafisk kalla ein her fisk som hadde hange på gjellen og turka noko . Det var helst torsk som vart etesåleis . Men noko vanleg var det ikkje å eta boknafisk . Det var helst nar ein ikkje hadde anna fisk .

Det var mest fiskarane sjølve som hengde og turka fisk . Dei hengde fisken på gjeld eller under eit hustak . Det vart helst torsk, sei og hyse som vart turka . Turkafisk er mindre brukt no enn før . Turkafisk vart før selt noksa mykje av på tilrems marknad .

b) A røyka fisk nar vore gjort fra rett gamal tid . Eldste tid vart fisken truleg røykt i baststua eller røykestua , men noko visst har eg ikkje fått høyra om det . Kring 1900 hadde dei eigne inaretningar for å røyke fisk . Dei mura opp ein om der dei elda . Fra omnen gjekk røyken gjennom

11

gjennom ein røykgang på skråss opp ein jordbakke til eit stillas der fisken hang. Før å få god røykefisk skulde han ikkje røykes i varm røyk, sa dei, og god røykefisk fekk dei allvisst på den maten. At dei gamalt røykte både kjøt og fisk i baststua har eg høyrte av gamle folk, men korleis frå framgangsmaten var har eg ikkje høyrte. Det er så lenge sidan at nokon eg har snakka med har ikkje vore med i det arbeid.

c) At ein la fisken ned i mysebleng har visst ikkje vore brukt her, eg har allvisst ikkje fått høyrte om noko slikt. Det er heilt sikkert ikkje i bruk no. Sukkerlake til fisk har heller ikkje vore brukt og er det ikkje framleis. Surfisk har ikkje vore noko vidare brukt. Det einaste kunne vera at når dei hadde salta fisken vel lite så han hadde vorte sur, så kunne dei bruke av han om det var smatt om annan fisk. Det var helst på varparten og om sumaren dette hende. Var det kalt i veret vart fisken gjerne ikkje sur, og så vart eg har høyrte vart det ikkje gjort noko serleg for å få surfisk. No vert som regel sur fisk ikkje brukt til mat for folk.

14. Det var ikkje skjeldan før at ein turka flaksild. Først salta dei henne med same ho vart flekt, så fekk ho ligja i salt nokre døgn, og så hengde dei henne opp til turk, helst der det var varmt så ho turka fort. Oftast turka dei henne berre noko og røykte henne så. Det var anten stor feitsild, og det var oftast, eller eg storsild eller varsild dei laga flaksild av. Det hender at ein lagar flaksild no og, men meire skjeldan, og at dei turkar eller turkar og røyker henne er endå

skjeldnare .

15 . Spikjefisk var fisk som var vorten
sa teken av salt at dei rekna nan etande utan
kokning . Spikjefisk vart skjelden brukt i
kesthaldet . Det var i tilfelle helst sei som
vart eten spiken .

Rekling av kveite var ikkje rekna for a
vera nokon kvardagsmat . Kveitrekingen var lett=
salta og noko turka , men korleis den vart til=
laga har eg ikkje hoyrt noko om . Kveitreking
var a fa kjøpt pa tilrem marknad og der eten mest
som eit slag gottels . Berre retteleg felt kveite
kunne brukast til rekling .

No vert mest aldri brukt spikjefisk av sei,
og sa vitt eg veit vert kveiterekling aldri laga
no for tida .

B. Ferskvassfisk .

16. Av ferskvassfisk er det aure og laks som
av og til vert grynkt salta og gøynt , serleg da
aure , nokså skjeldan laks som helst vert selt .
Men det er og skjeldan agneta , ferskvassaure ,
og vert gømt , den vert som oftast eten fersk .
Men av og til xxx vert stor ferskvassaure salta
ned eller og sume tider salta og røykt . Når det
vert laga røykefisk av han er framgangsmåten den
same som før er nemnt . Men det er og andre matar
å røyke på . Fisken kan verta hengt oppe på taket
over ei muspipa og sa vert det elda helst med
eine nede i gruva eller i komfyren . Det gar og
an a røyke i einx tynne med berre ein botn i .
Fisken vert da hengt tett oppunder det botne som
er i tynna , sa gjer ein opp ein liten eld på

8165

13.
marka , lett det brenna ei stund og kvelver tynna
over. Elden brenn ei tid og ~~skakkar~~ sloknar sa
av seg sjølv medan det vert fullt av røyk inne i
tynna . Ein lett det sta saleis ei tid og fisken
er røykt . Denne maten å røyke fisk på er heller
ny her . Retteleg gamalt vart og ferskvassfisk røykt
i baststua likeins som annan fisk . Rakafisk har
ikkje vere ibruk her .

Korleis ein lagar fisken til.

17. Fisk vert her mest eten som kokt ,
skjeldnare som steikt . Sume fiske­slag vert og mykje
eten som tillaga som kaker eller bollar. Noko fisk
vert og eten som lutefisk .

18. Fersk fisk vert kokt i ferskvatn, sume
tider kan ein kaste ei klype salt ned i vatnet før
ein har fisken i gryta eller kasserollen . Fersk
fisk vert alltid salta etter han er oppteken or
vatne han er kokt i . Det vanlege er , at ein koker
suppa på vatne fisken er kokt i , ein har da sur
myse , syre eller ~~eddik~~ eddik i vatnet sa ein far
ein passende sursmak på suppa, ~~ikk~~ elles kan ein
og ha karve og løk som smaktiisetnad i ferskfisk =
suppa. ~~Nar~~ Nar ein salta fisken , sa laga ein
ein sterk lake av saltet og slog denne fleire gong
over fisken og sila av for kvar gong heilt til
fisken var salt nok . Framgangsmaten var den same
kva slags fisk ein koka som fersk . Fersk fisk
skulde koke jamnt og ikkje fosskoke, fekk han
brasøa vart det lenge før han vart kokt , sa dei
før i tida. Fisken koka dei på same maten i gamal
tid og .

14
xxix Frossen fisk laut ein setja i vatn sa han skaut isen før ein koka han . Salta fisk vart kokt i fersk vatn han og, men der vart vatne slege vekk etter fisken var kokt, det var oftast krøtera som fekk det.

19. Fersk fisk vart som oftast steikt i panne. Ein hadde først noko feite i panna og i den steikte ein fisken . Kva slags feit var sa ymse etter som ein hadde det til . Det kunne vera kjøtfeit ein hadde fløyt av nar ein koka kjøt , det kunne vera talg , smult eller margarin . Fersk= vassaure kunne ein og steike i sur tjukk rømme . Fischen om han var stor vart skare i skiver og steikt lysbrune pa bae sider . Før i tida vart fisken anten steikt i talg eller i kjøtfeit . Men det var ikkje sa rett ofte ein steikte fisken slik i gamal tid .

Salt fisk vert steikt i panne som fersk fisk og i same slag feit, men fisken vert reinska fri før bein og plukka i sma bitar før ein har han i panna. Han er alltid kokt i førevegen . Ein kallar det plukkfisk. Ein kan og laga plukkfisk av kokt ferskfisk . Ein plukker da fisken i sma bitar før ein har han i feittet og sa lagar ein ein jamning av mjøl og slar over medan ein steiker . Den vert oftast tillaga i gryte eller kasserolle. Plukkfisk laga ein og før i tida.

A steike fisk i torskelever er ikkje brukt her. Finaste levra til mat far ein elles av sei , men heller ikkje den vert nytta til a steike i.

Lutefisk.

20. Nar ein skulde laga lutefisk luta ein altia fisken ~~sxxx~~ sjølv . Her er aet ikkje lute- fisk a fa kjøpt enda no heller . Ein lagar lute- fisken no slik dei gamalt laga nan . Tii lutefisk var sjølv sagt tørrfisk best , men dei kunne og laga lutefisk av ~~xxxxxxx~~ saltfisk ein hadde vatna saltet ut av , men sur iekk ikkje fisken vera , da tok ikkje luta nan . Lutefisk vart laga i stampar eller større trekar . Tørrfisken vart først hogge i be- tar og bløyt i vatn og ein ~~kagga~~ laga god lut av beste slag treeska, oska av bjørk var best . Nar fisken var passe bløyt var luta slegen over . Fi- sken lag sa i luta til han var passe teken av luta som dei kalla det før i tida .

21. Ferskvassfisk vart aldri laga til lu- tefisk.

Fiskesuppe.

22. Det var vanleg ein kokte suppe av den fiskekrafta ein fekk nar ein kokte fersk fisk . Fisken vert teke opp med ein fiskespade , før i tida brukte dei ein søspon til det bruket . Søspon dei kalla vart brukt til a taka opp potet , fisk og savore . Men den søspon dei brukte til potet var større enn den dei brukte til fisk . Dei hadde så noko surt i (sjå pkt 18) til smak og litt krydde som løk eller karve . Laga så ein jamning av grynmjøl og slo oppi og lett det koke tii aet vart kocht . Tii surt i suppa kunne ein sumetider bruka surveren mjølk , ikkje tettemjølk . Fiskesuppe vart eten tii fisk og poteter . Nar ein skulde laga levermylje laut ein ha fiskesuppe .

2010

0165

16.

Det var berre på fersk fisk det vart laga suppe , aldri på salt fisk . Fiskesuppe som her nemnt var vanleg mat både før i tida og no . Når den vart mest brukt er ikkje gott å segja .

23. Når ein koker ferskvassfisk vert det kokt suppe på fiskesøt som ein kaller fiskekrafta . Forutan surt har ein stundom og søtt i suppa , elles vert den kokt likeins som nemnt ovanfor om anna fiskesuppe .

Sild.

24. Sild vart det eten meire av før i tida enn no , noko som kunne koma av at det var lettare å få i sild då enn no og silda var etter måten billegare . Mest hadde det vel å segja , at det før vart fiska rett mykje sild i Velfjord eller i neraste fjordane , medan det no er skjelasynt å fa noko på garn. Silda vart før anten kokt , steikt eller eten spike . Ein kunne og laga sildesuppe og sildegryn . Både fersk og salt sild kunne verta kokt . Men berre fersk sild vart steikt i panne . Silda vart da rulla i mjøl og steikt i feit . Salt sild kunne verta steikt på glørne . Men rett ofte vart ikkje det gjort . Sild steikt på glør var elles ei gamal råd mot livsykja . Ein skulde då ha brent brød attåt .

Hadde ein annan mat var det skjeldan ein hadde sild meire enn ein gong for dagen . Berre om det var rikeleg med fersk sild kunne det vera to gonger sild ein dag . Meire enn tre gonger for vika var det og skjeldan det var sild , mest vanleg var eit par gong for veka . Når det var salt sild dei

hadde vart det skift på med å koke og eta spike sild. Til ein avveksling kunne ein så na silde= suppe eller steika sild på gloa som dei kalla det. No er det skjeldan med sild meir enn ein gong for veka og i fleire hushald kan det gå fleire veker da det ikkje er sild.

25. Nar dei kokte sildesuppe reinska dei salta sild for skinn og bein og hadde innvolane ut . Skar så silda i sma bitar og hadde i vatn, ra poteter vart skrella og skare i sma bitar og natt opp i gryta saman med silda, litt nepe eller kalrot kunne dei og na i. Nar det var kokt hadde dei ei jamning av byggmjøl oppi . Kokte ein ~~sikke~~ sildegryn hadde ein først heilgryn og i vatn og koka , hadde så sild , potet, kalrot eller nepe , gulrot oppi. Vart suppa for tynn kunne ein na ein liten mjøljamning i tilsat etter det andre var kokt . Før i tida var det mest sildesuppe som var brukt, det vart brukt så lite gryn . no til dags er det mest sildegryn som vert kokt. Både til fx sildesuppe og sildegryn er det salta sild ein lyt ha , fersk sild eignar seg ikkje . Er silda for salt lyt ein vatne ut noko salt før ein kokar sil= da .

Fiskemat.

26. Eg veit dei laga fiskepudding for ein femti ar sidan , men kor gamal rett det er torer eg ikkje segja . Det første eg har høyrte om laga den likeins som no . Stor lubben fisk av sei , hyse eller lyr vert fiakt og med ei skel grev ein sa fisken fra beina og skinnnet . Fisken vart før

2010

hatt i eit traug og banka fin med ei klubbe av tre . Det vart ða heller ikkje kalla pudding før, men bankefisk . Medan dei banka fisken vart det smatt isenn tilsett litt mjølk . No vert fisken male på ei kjøtkvern og sidan tilsett mjølk medan ein framleis brukar klubba for å røre og blanda mjølka i . Fiskebeina og anna vert kokt i ei gryte og krafta slit fra , i den vert bollane som vert tillaga av fisken kokt i . Bollane vart tillaga med ei skei . Tonny Strompdal og fleire eg har radført meg med trur fiskepudding er ein heller ny rett .

27. Det meste av den fiskepudding som vert eten i hushalda her vert laga av kokkane i heimane sjøive. Men det hender av og til at det vert kjøpt hermetik , anten fiskekaker eller fiskebolier , når det er vant om å fa i annan fisk.

Særskiide fiskeretter.

28. Den matretten det oftast vart laga av fiskelevra var levermylja . Ein kunne og laga jabbe eller jarpe av den . Ein blanda ða kokt fisk , kokt lever med leverfeitt og knust kokt potet på ein tallerk og at det varmt. Levermylje vart laga av flatbrød og leverfeita . Ein tok og braut flatbrød smatt og hadde på ein tallerk , til småare det var prote til betre var det . Så tok ein retteleg varmt fiskesuppe og hadde på for å bøyte brødet. Når brødet var bøyt hadde ein vekk den suppa som ikkje hadde trekt seg inn i brødet . Deretter tok ein ei skei og rørde i det bløyte brø-

det medan ein litt etterkvart hadde fin leverfeite opp i medan ein rørde, litt sirup skulde ein og ha i eller om ein ikkje hadde sirup fekk det greida seg med strøsuksker . Nar mylja var ferdig skulde ho vera så rørt med skeia , at ho sag ut som ein feit graut der ikkje noko heilt brødstykke vistes . i Lofoten ^{under lofotfisket} var levremylje før ein heller vanleg rett etter det Andreas Bjørgan fødd 1864 fortalde , han hadde rodd fiske i fleire ar . Lars Fagerli som før er nemnt fortalde og det same . Elles vart levermylje berre laga så av og til . Det laut fin leverfeite til skulde ein få god mylje og den var ikkje alltid å få av fisken i heimetilrora . Det var då og helst fiskarane som laga levermylje .

Både jabbe og levermylje vert laga endå av og til , men skjeldan .

29 . Kams vert ikkje brukt no , men i gamle dagar kokte dei av og til kams . Det er fa no som minnest at kams vart brukt . Marie Strompaal fødd 1889 fortel likevel at ho minnest at medan ho var lite vart detteingong laga til kams . Den var etter det ho fortel laga til av rå fisk blanda med lever noko likeeins som fiskepudding vert tillaga . Det vart hatt litt mjøl saman med fisken og levra og det vart laga bollar av han . Kams kunne etast som søvl til brød eller potetkake eller til flatbrød og poteter . Nokon annan slags kams er ikkje kjent her det eg har høyrte .

30 . Torskelever har ikkje vore brukt til steikefeit her i nokon nemnande grad . Kanskje det i krigsåra ein einskild gong kunne verta gjort

til liksom ein prøve .

31. Ein kunne gøyma levra ix nedlagt i is eller snø for nokre dagar , men elles var det ikkje brukt å lagre lever ix til mat for lengre tid . Dei som fiska brukte til vanleg å gøyma den levra (som ikkje vart eten med det same øttiltran . Dei var nøye på at den levra som skulde etast var god. Og da fisket gjekk for seg så å segja året rundt leit dei på å fa fersk fisk og levr nar dei trong til det .

Lever vert heller ikkje gøymt for noko lengre tid no heller .

32. Rogn vart før helst kokt og eten fersk , skjeldnare vart den salta. Av torskerogn ~~vert~~ vert det no ofte laga kaviar , som vert brukt til pålegg på brød .

Mjølken av fisken vert ikkje eten no anna enn mjølke av laks og ferskvassfisk. Gamalt nar eg høyrte fortalt dei brukte å blanda iselja som dei kalla mjølken i sjøfisken saman med mjøl og furuborkmjøl i flatbrød .

33. Nokon bollar av ~~mjølk~~ mjølk og fiske- rogn er ikkje kjent her . ~~Men ei~~ Men ei ~~slags~~ slags kake av rogn har det vorte laga. Marie Strompdal fortel at ho har høyrte Olianna Fagerii (som no er død for kring sju år sidan i syvti til otti ars aldren) fortalde at dei laga kake av fiskerogn . Dei hadde søt mjølk saman med rogn og steikte det i panna liksom ei pannekake . Gustav Strompdal fortel at dei i Vasenget og steikte pannekake av fiskerogn og mjølk . A steike pannekake av rogn nar visst ikkje vore noko vanleg , allvisst i den tid folk no kan minnst .

2010

No er det ingen som lagar slik kake, det eg veit. Noko anna nemning enn rognkake har eg ikkje høyrte. Det er mogleg at rognkake og kan vore steikt som vaffelkake, det kan ligja nær å tru når dei laga røre og steikte pannekake.

34. Kjøttet på finnane på kveita var kalla rav, det vart kokt og ete liksom den andre fisken på kveita. Ravet saman med hovudet vart rekna å vera det beste på kveita.

35. Nokon rett som vart kalla longstaven hin lange har eg ikkje høyrte fortalt om. Nokon rett som den av petter Dass nemnde har ikkje vore i bruk her det folk no kan minnst.

36. Hovudet til dei fleste fiskesortane vart ikkje teke til folkemat. Berre av kveite, uer, laks og aure vart hovudet teke og kokt saman med den andre fisken. Hovudet av kveita vart rekna for å vera noko av det beste på kveita, Ursskolten vart og rekna for ein forkunmat. Ursskolten var feita kring heilen i hovudet på ueren. På torsk og serleg på lofottorsk vart teke tunga og kjakane og kokt til mat. Lofotfiskarane hadde ofte lofothau som det kallast med heim fra Lofoten. Hovuda av annan fisk vart gjevne til krøtera, i gamal tid og ofte brukt til gjødsel.

Ister av sild vart eten. Var det feit salta sild vart sildistren brukt til søvl på flatbrød.

På ueren når han er feit på det og vera eit lag feit kring magen og noko av tarmene.

Urmagen og noko til vart teke såleis at feita vart med. Dette vart kokt for seg og feita fløytt av og teke til mat medan krøtera fekk det andre.

2010

Denne ursfeita som det vart kalla , var fin og god og vart ofte brukt til myljefeite . Ursmylja som den vart kalla vart tillaga noko likeins som levermylja, berre ein hadde på ursfeita i staden for leverfeite . Mange tykte at ursmylje var enda betre enn levermylje . Tokna og gjenga, som innvoia vart kalla, vart elles brukt til for til krøtera. I gamal tid vart og noko brukt til gjøasel.

Det vert no fiska så lite uer ner , at ursmylja ikkje er brukt.

Symjeblæra vart ikkje teke av nokon slags fisk det eg har høyr . Dei brukte før å taka fiskeskinn å ha til klåreskinn i kaffen . Dei reiv då skinnet , røet det kalla , av tørka fisk anten sei eller torsk, og så brukte dei dette fiskeskinnet til klåreskinn. Det var og eit slags fiskeskinn som vart teke og brukt likeins som ein no brukar sandpapir til å pusse av gjenstande ein har arbeid av tre. Det er moglegt det var av ha-brann , men eg det ikkje notert og minnest ikkje sikkert kva slags fisk det var. Det er så gamalt sidan det var i bruk , at ingen no minst det .

Habrann vart av og til fiska ~~xxx~~xaga, men vart ikkje eten av fiskarane .

Tillegg .

Skaldyr.

27. Krabbe og hummar vart ikkje ete så langt att i tida som eg har høyr fortalt om . Dei vert heller ikkje ete no av fiskarane.

28. Blaskjel eller andre muslingar vert heller ikkje eten og har ikkje vore det før heller det eg har høyr .

2018