

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

27

Fylke:

Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Sal

Emne:

Fiske og fiskemat

Bygdelag:

Nordbyggdi

Oppskr. av:

Asik Kirke deler

Gard:

Kirke deler

(adresse):

Leveld

G.nr. 64

Br.nr. 3-4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Ja

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

SVAR

Fiske og fiskemat.

I gamle tider brukte vi nok mykje meir fiskemat her især var sild (sølt sild) nok so varleg kost. Det er nokre "hermer" fraa gammalt, som synes at sild vart mykje bruket. Ho mor forbalde oss ein gammal plassmann, dei sa at aa svalha oss kor daarleg kostholdet var i gamle dagar, Han sa daa, "ja skal jegja som det er, so var nok sildebarna og eplesbirger, mi beste føde". Ein gammal mann Knut Myro forbalde, at daa han var ung brukte i 1840-50 aa var det slaattelar paa Levat Olivsgard hadde dei sild og eple til mors umlag annantid var dag treile sumaren. Ein dag det var svært ansaamt med høing sa Kvat, "me skult no ha litt betre mat til mors idag", "sa nei", sa Kvat, det er helst sølt og sild ein dag aa sild og sølt den annede. Men daa gjekte Levat etter spekekjøt, dei skult ha til mors. Det hadde dei ikke faatt fyr oss sumaren. Ein mann timraa paa eit hus paa ein gard her

eigengong. Han hadde koste paa garna-
 dem, men lykte erst det var bilske
 maatelig gred den. Ein dag kom ein
 av gammarne gaasnde forbi an rof-
 te lupp til fimmaren, du drag deg opp
 og opp du! "ja", swara han, "eg gjer
 det, men silde og vekkiseg drag seg
 ned att." Ein ser solids, at silde var
 vanlig kost her i gamle dage, men at
 den var rekna for "urvan" mat. Dei
 et jarnst den salta silde slike den var,
 tok den opp og saltbutter, vatna
 og vaska den aa sette ^{den} so fram paa
 bordet. Silde brukest noke mykje her
 det fyrste og kungoar, ja den brukest
 noke kildale esno, men dei brukar no
 helst ferste, frosin silde, maar den er aa
 faa. Silde og fiske fekte dei fram nord-
 kanten, helst fram "Pyri" (Lardaløysen)
 Det fyrste og kungoar so i 1880 aarn
 var det ofte "sildebrannan" her usse
 veterer. Dei koryrde daa koring i bygdi
 aa me kjöpte gjerne eit sparr med
 silde. Men i gammal tid var det mange
 isar der, som hadde mange lugefolke,
 som reiste til Lardal eller ei lögve
 med silde og fiske til summaro. Dei
 reiste daa helst tidleg om vaarne,
 maar det var framkjörst over
 fjelli. Dei reiste daa oftast over fjelle
 her fram til Hemsedal aa vidare
 vestover nordmarfjelle til Lardal.
 Dei kjöpte daa oftast silde i Hissorpe,
 eh veisarne og so ein bruk turfisk
 "opp i myljo". Det gjelke oftast lin

II.

4-5 dagar fraa ein slite tur. Ein gang
 maah kjerising her hugste vel til, at
 far, hinnera kom med ei slite telvoss,
 daa ho var smaagjente frulyg kring
 1850. Daa Kröderbakeren kom i drift
 vart det helst til det, at landbruket har
 me toke sild og fiske fraa byem, so dem
 var aa faa kjøpt kjaa dei. Men det
 har minste mykje med brukem av
 salt sild dei sidste aari. No etter
 Bergesbakeren kom fer dei ofte heiser
 ferste, frosen sild og torske, so dem
 brukast mykje nokeo mykje av
 veterem, isar vart det bruket mykje
 i kringaari. Turrfiske (brosim og sei)
 har vort vori bruket her fraa gammalt,
 daa det har vori so aa seija, nasjonal
 julekost so lengi nokeom kann minnast.
 Til joh laut alle ha lidt julefiske, so mykje
 dei hadde til soss juleeftan, nyaaars eftan
 og trekkendags eftan. Dei ha turrfiskem i
 "osterik" (oster og vatn) ell luft ein fram
 videron fyrr joh. Den lang fiske, til dem
 var vel blant, so toke dei dem uppe,
 vatnan, vaska og saltar dem lidt. Men
 brukte aldri smør ell saas fraa fiskem,
 fyr no dei sidste aari, men me "klesete"
 smør fraa lisse (eftastlisse) aa et akkord
 og so eplur og so (fiskeis). Slite lutfiske
 brukest ogoo i gjestebod, isar til nooo
 andre gjestebods dagar. Dei hadde
 daa eplur og lissekling akkord. Slite
 brukest det her i 1900 daa, ja lengi
 utover sudan ogoo sume stader.

4

No er det noke umlag blitt slutt med
lutefisk i gjestebod og jamvel julefiske
er det meir slutt med. Det var mykje
arbeid aa laga den til, so oo lejörer dei
lutefisk, kveite ell puauding (fiskepuu-
ding) til job ell dei lagar „ribbe“ (grise =
ribbe). Til levardags brukte dei noke
einzel furrfiske ein lisch. Eg hangör, at
utover i 1880 aari, hadde me öfto lig-
gjande notere fiskear i ein bakke til
dei blaakra aa tote so inu ein fisk so
daa og daa aa teokte den attred bister-
maten um morgonen. Skjefiske har
sövidt eg veit ikkje vori bruket her fyr
no i kerigsaari isär so andre keriger,
men det ser ut for, at det vert slutt
att med den fiskem, naan det vart
anna aa faa kjøpt.

So er det vor eigen fiske „aur“ (örret).
söm me fiskear i elvar og vater baade
heim og i fjelle. Fiskeingri her heime
i elvar vatekjeir har no helot vori söm
spost og aroro for borre og ungdom.
Det var helot stangfiske til lidt matfiske.
Summe hadde ogöö söm asmaske net aa
la ut i elvi, men fiskem var söm her,
so det var ikkje mange, söm driv med
det. Lidt annarleids er det i den övre
bygd Väts, söm har eit lite vater i
dalbotten, der fiskea dei noke einzel
til husbröde. Men möste fiskeingri
var og er det i fjellvater. I gammal tid
var det vist mest slite, at dei fiskea her
dei vilde, men etterkvart, söm det vart
sett fiske i dei fleste fjerr og vater, so

vart eigedomstillhöver utbragt og det vart
 berre eigararum, som fekte fiske, ell ~~at~~
 dei ligde burt rettens sin til ardeas,
 Dei som var heldige, at dei hadde eit
 godt fiskerivatn laang daa ofte burde
 fjelke ei tid især um høsten aar
 fiskea. Dei har daa med sig langa frem-
 buktar, som dei saltar fisker, med i
 aa langa, raka fiske. Naar det vart
 smøfore høyrde dei fisker heim, og
 um veteisen helst ved, "markenstid"
 reiste dei til byer ^{aa} "sehda", "Rakafiske"
 var gjer vare, det galdt aa faa laga og
 selja so mykje som raad var, so til bruk
 i huskalde bruketst like. Det var helst
 ved selskap og fiskelege tilhöve. Til kvar-
 dags var det for kostbar smat, men
 eindeh ferst örrer har vore bruket her
 fraa gammal tid. Til dei fleste stölar laang
 det fjeru ell vöru, og i 1880-90 aare
 vart det sett fiske i alle slike, der det
 iteje var fiske fyr. Men det var og
 er slike no ogso, at det er eit faatal.
 som har fiskeridstap. Det var helst
 met, dei fiska med, men sume hadde
 ogso rot. Baat laut dei ogso ha, dei
 som dreiv mykje fiskeing. I gammal
 tid brukte dei ogso "göst" aa fiske
 med, men ^{det} vart forborde lange sidan.
 Ei no aa gammal zone i maraste garde
 her, Sigrid Lappengard, som er operatesis
 i Vals den övreste bygd her i nordbygd,
 fortel, at der brukte dei mykje fiske
 i huskalde, baade ferst og "raka" (saltet)

6
Lom fyr nærast, so har dei der eit lite
vabn i dabbotten, like underfor gardar-
ne. Dei la daa ut net og ofte drog dei
net aa fiske mykje fisk, men berre orret.
Men der og so brukte dei mykje sild
i gammal tid.

Lom fyr saqt, so et dei oftest den
salte silde stike den var, men det er ikkje
stundom, at dei stekte den. Fiske silde
og fisk tekte dei helst, men no i det
siste brukar dei helst aa stekte den
i litt smor. Epke (jordepke) er det
vanlige namn paa poteter her.

4802

NORSK ETNOLOGISK GRANSING