Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 | Fylke: Møre.

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Haram.

Emne: Fisk i kosthaldet | Bygdelag: Skuløy.

Oppskr. av: Karl Rogne. | Gard: Rogne.

(adresse): Longva, Skuløy. | G.nr. 7 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsla.

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

SVAR

Alt som kjem ved ferskvatsfisk kann eg ikkje svara på, avdi me ingen ferskvatsfisk hev,-ikkje eingong laks. Ikkje tek eg med vintertorsken (skreien) heller. Den gjekk til handelsmannen i byen og kann ikkje reknast som bytehandelsvara. Det var kjøpmannsvara. Det same gjeld longa og delvis storseien.

1. I gamal tid var fisk og lyse (tran) brukt som bytemiddel i vadmaal, tjere, næver og gjerne smør og litt ost, og ymse andre ting og.

2. Fiskarane for aarvisst til Romsdalsmarknaden i oktober og hadde med seg turka og salta fisk. Dertil lyse som var brukt til lysekolone. Til marknaden kom so romsdalingar og gudbrandsdøler med sine varor, og bytehandelen gjekk. Eg hev ikkje høyrt at kvinnor stod fyre bytehandelen. Det var nok karane som stelte med den. Gjenom aari vart dalbønder og fiskarar so godt kjende, at dei visste um varone til kvarandre og vart faste kundar med kvarandre.

3. Det var turka sei, flyndra, rekling og rav, og salta kroppung (smaatorsk), brosma, valonga og annan fisk som ikkje nett var kjøpmannsvara. Sild vat marknadsførd som spekesild.

5273

4. Me brukar kroppung, hysa, sei, flyndre, bleikje (kviting), lyr og valonga. Hertil kom sild, rjot og uer (her og kalla klokkar). Hysa og kroppung er dei mest vanlege. Um haustane er det mest smaasei.

5. Fyrr var bøndene ute ved kysten ogso fiskarar. No er dei bundne til garden sameleis som fiskarane er bundne til baaten. Bøndene kjøper no mest all den kokefisk dei treng. Det gjeng som nemnt mest paa hysa og kroppung.

6. Aa vera fiskelaus er mest like gale som aa vera potetlaus. Helst maa fisken vera fersk eller nysalta.

7. Fisken er like viktig i hushaldet no som fyrr, so ein snaudt kann tala um mindre fiskeeting ~~no~~ mot fyrr.

8. Baade fyrr og no held ein fersk fisk betre enn salta, sers naar den vart gamal i salt.

9. Ukjent i mine bygder. Eg hev høyrt at tenarar som feste seg paa Runde, sette fyre at dei vilde ikkje ha laks meir enn tri gonger for veke. Um dette er sant, torer eg ikkje staa inne for.

10. Haabrand, haakjering, brugde, marulk (breidkjeft), skate, rognkjeksa, rangeflyndra, isgalt o.fl var kalla trollfisk, og var ikkje etne korkje av folk eller fe.

11 og 12 gjeng ut.

Konservering av fisk.

13. Konserveringsmaaten var salting og turking. Boknafisken var lint salta og turka litt so han vart boken, deraf namnet. Han vart kokt og eten fyrr han vart heilt turr. Det var mest hysa, kroppung og flyndra ein nytta som boknafisk.

b. og c. Desse konserveringsmaatane hev ikkje vore og er ikkje brukt her, det eg veit.

14. Storsild flakte ein og duppa henne saltlake og hengde henne til turking. Fyrr ho vart heil turr, var det boknasild. Ho laut kokast fyrr ein aat henne. Var ho heilt turr, aatein henne som ho var, eller ein la henne paa glørne og bræste henne. Ho kunde og kokast. Det var berre storsild ein gjorde so med. Smærre sild vart salta til spekesild.

15. Fyrr aat ein mykje rav ~~KG2NZ~~(G.N.rafr). Reklingen var marknads- og handelsvara, so den aat ein ikkje mykje heime. Ein hadde og jamnt bra med turka sei. Storseien var marknads- og handelsvara, medan den smærre seien vart eten heime. Korkje rav, rekling eller sei var salta fyrr dei vart hengd til turking.

16. Ukjent.

Korleis ein lagar fisken til.

17. I gamal tid aat ein ikkje fisken steikt her, men kokt. No brukar ein baae maatane, likevel mest kokt.

18. Skal ein faa god fersk fisk, maa mokket koka med ein hev fisken i gryta. Han maa ikkje missa kokingi, sa dei gamle. Legg ein fisken i kaldt vatn og set gryta frampaa elden til koking, vert fisken aldri god. Han vert mest som løypt. Naar fiskarane kokar paa sjøen, brukar dei nok sjøvatn. Daa vert han maatsamt salt. I hushaldet heime brukar ein ikkje sjøvatn til mokk. Vil ein ikkje nytta sodet til fiskesupa, saltar ein mokket so mykje fisken vert maatsamt salt. Aa segja nokor viss mengd, er uraad. Det stend baade paa kor mykje fisk ein hev i gryta og kor salt ein ynskjer han. Saltingi er den same no som fyrr. Fisken maa i alle høve ikkje saltast so mykje, at han misser ferskesmaken. Daa er han utskjemd. Vil ein nytta sodet til fiskesupa, maa fisken saltast

med same han kjem or gryta og er varm. Daa brukar ein sterk saltlake og slær den yver fisken ein eller fleire vendor etter so salt ein vil ha han.

19. Fersk fisk er steikt paa panna, ikkje paa glør, i smør, talg eller kjøtfeitt. Ogso fleskefeitt. Salta fisk vert ikkje steikt utan det kann vera leivningar ein steikjer paa panna saman med sundkarva kokte potetor. I eldre tid brukte dei turka haa til mat. Den bæste dei paa glørne.

20. Lutafisk hev vore mykje lite brukt her.

21. Ukjent.

22. Fiskesupa lagar ein av hysa, torsk, sei og lyr. Ikkje av flyndra, kveite, longe og brosma. Det var formykje sleipa paa desse fiskeslagi. Denne supa er kalla fiskesupa og ikkje noko anna. Ho var og er støtt laga av fersk fisk, ikkje av salta fisk. Fyrr var ho einfeldt laga. Sodet vart maatsamt salta. So hadde ein i karve, lauk og "aakoste". Aakosta var namnet paa det ein no kallar jamning. Ho var laga av mjølk og fint mjøl. No hev ein i fiskesupa utanum salt og lauk baade sukker og eddik. Dertil XXXkarva kokte gulrøter, og so jamning. Den er laga av mjølk og rjome og fint kveitemjøl. Ein maa segja fiskesupa er ikkje mindre brukt no enn fyrr, so ein kann ikkje rekna den korkje som gamal eller ny rett. Men lagingsmaaten er noko onnorleis no enn fyrr.

23. Ukjent.

Sild.

24. Sildi var mest eti som spekesild. Vanleg var det tvo gonger um veka, og daa til middag. Feit god sild var godt suvl paa flatbrødet. Storsild var lite brukt i el-

dre tid som spekesild. Ho var for grov. Deimot vart ho nytta noko som flaktsild og upphengd sild. Steikt sild var mykje lite brukt i eldre tid, helst inkje, trur eg. Dei gamle hadde noko dei kalla sildesodd og sildemylja. Desse rettane var laga av fersk feitsild.

No er spekesild lite brukt. Det kann einast vera ein og annan laurdagen, naar dei ikkje nett hev noko anna for hand. Er ho nyspeki, kann det vera brukt litt meir av henne. Derimot vert det no brukt meir steikt sild, naar ein før i henne fersk. Saltsild steikjer ein ikkje. Flakt salta storsild er brukt meir no enn i eldre tid i kokt tilstand.

25. Sildegryn lagar ein av saltsild. Ein reinskar sildi, karvar henne i smaa molar og kokar den saman med gryn, potetor, gulrøter, kaalrabi og gjerne ein kjøtterning.

Fiskepudding.

26. Fiskepuddingen er ein ny rett, som dei ikkje lagar i heimane - enno daa. Han vert kjøpt ferdig i fiskematforretningane, og er mindre enn 20 aar gamal her.

27. Hermetiserte eller ferdiglaga fiskekakor og fiskebollar kjøper ein, naar ein ikkje hev fersk fisk aa laga av sjølv. Husmødreme er flinke aa laga desse slagi, berre dei før i fersk fisk aa laga av. Sei og hysa er beste raaemnet til fiskekakor og - bollar.

Serskilde fiskerettar.

28. Av levri lagar ein kams. Fyrr er skrive um han. Levermylja laga dei i eldre tid. No ikkje.

29. Um kams og kamsehaud sjaa emne nr. 26, pkt. 1 og 4. Dei gamle hadde kams i kutmagen (torskemagen) og. Det er ikkje brukt no. Kamsemylja er ukjend. Kams og kamse-

...haud er ein mykje sjaldfengd rett no, endaa so god og metteleg den er.

30. Torskelever var brukt som steikefeitt under siste verdskrigen, Men ikkje fyrr eller seinare.

31. Levri maa nyttast fersk, for ho er snar aa harskna. Vert levri dampa i vatsbad upptil kring 80 gradar C, skyt ho feittet. Dette kann ein ha paa flaskor tettkorka. Daa kann det staa seg utan aa harskna.

32. Mjølken i fisken kallar me her alltid isel. Han hev ikkje vore nytta til folkemat, og er det ikkje no heller. Dei gamle turka iselen og hadde han paa surpa til kyrne. (Surpa var høy bløytt i byttor, som kyrne aat or).
Rogni hev alle dagar vore nytta som mat i fersk tilstand, ikkje som salta rogn. Ho er nytta som ho er kokt, og so til rognkakor. Fyrr og i rognball (komperdøs).

33. Sjaa svar til emne nr. 26. "Komparute" var her kalla "komperdøs".
Av rogn, mjøl, mjølk og vatn laga ein rognkakor. Dei var steikt i vaffeljarn eller som flate, tunne kakor paa ei hella. Mest det siste.

34. Turr rav aat ein mykje av fyrr. Det vart fiska mykje kveita, og ho var ikkje handelsvara i fersk tilstand, so som no. Langs etter fisken skar ein reklingen breidd um breidd ned mot spjørene. Etter reklingen var skoren, skar ein rav tvert yver ut til og med spjørene. Dette var det feitaste av fisken. Korkje rav eller rekling vart salta, men upphengd og turka. Turr rav bræste dei paa glørne, fyrr dei aat han. Reklingen vart ikkje bræst.

35. Ukjent.

36. Ein aat hovud (ikkje av hysa), levr (ister?), rogn

og symjeblæra, som her er kalla magen til skilnad fraa rette magen, som heitte kutmagen. Symjeblærone vart godt vaska og salta og var god handelsvara under namn "sunmaver". Dei vart visst nytta til fiskelim o.a. Til smør og brød var kokte magar rett god mat og vart mykje brukt. Turrt sei og hyserod var brukt til klaareskinn. Rodet av dei fleste fiskeslag aat dei, dersom det ikkje var for stort reist paa det, so som paa uer, silg, sei og hysa. "Legg du smør paa brosmerod, er du ein sulkjeft", sa gamle Berent.

Skaldyr.

37. Krabbetaska og hummar hev alltid vore etne her baade fyrr og no. Serskild tillaging utanum kokingi var det ikkje.

38. Skjeljar og kukkelur (kong) hev aldri vore etne her, det eg veit.
