

Emnenr. 27 Fylke: Rogaland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Høyland
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Bråstein
 Oppskr. av: Hans Gilje Gard: Gilje
 (adresse): Vågsholt Grimstad G.nr. 30 Br.nr. 1

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

- 1) Nei, eg hugsar ikkje til at fisk hev vore brukt som byte- eller betalingsmeddel for varer.
- 2) Heime kjøpte dei fisk i Sandnes, anten av fiskehandlarar eller beinveges frå fiskeskøyter. Slik var det nok og for folk lenger opp i landet.
- 3) Fersk fisk vart lite kjøpt, anna enn fersk vårsild, noko av denne vart salta og noko flekka og turka. Vanlegvis så kjøpte ein helst klippfisk.
- 4) Når det gjeld tilhøvet no, så veit eg lite om korleis det er i Høyland, men her i Eide vert ete mykje fisk, då helst fersk fisk, som torsk, sei, lyr, flyndre, fjordsild og makrell. Folk langs strendene fiska mykje kvar til seg. Er det godt med fisk, så vert det noko til dei som ikkje hev båt sjølv også. Salg av makrell beinveges frå fiskar til forbrukar er ulovleg, men vert gjort likevel. Omsetnaden skal gå gjennem makrellaget.
- 5) Ein skal ikkje så langt innom strandlinja, før folket ikkje hev noko med sjøen å gjera og heller ikkje fiska sjølv. Der vert nok straks fiskeforbruket i hushaldet mindre og fisken lyt kjøpast frå byen. Her er lite anna busetnad enn bondebruka og bøndene liver meir på kjøt og flesk av eigen produsjon og fiskehermetikk. Fersk og livande fisk tykkjer husmødrene på landet fell dyr og forbruket må vel heller kallast lite i tilhøve til annan middagsmat.
- 6) Hjà fiskarar, strandsitjarar og bønder med eigedom til sjøen her i Eide og som kan avsjå tid til fiske, der er nok ferskfisken den store part i kosthaldet. Slik hev det vore og er det nok framleis. Fiskarar som skal live av heimefiske vert ferre og ferre, men sportfiskarar auka det på med. Dei kjem med bil på kvellen, eller i helgene frå bygder lenger inne i landet og ned

til sjøen, der dei hev båt, eller bare står på ein fjellknatte i stranda og fiska med kastesluk.

- 7) Dett er heller vanskeleg å svare på. Av fersk fisk, klippfisk, stokkfisk og annan salt fisk, trur eg mengda kan vere som før. Ikkje noko meir i alle fall, korkje i Høyland eller her i Eide. Fiskehermetikken og frossenfisken må koma i tillegg til annan fisk og til fortrengsel for kjøt.
- 8) Ein synes så, ein annan så. Smaken er ikkje lik hjå alle. Og så er konserveres kvikkare og lettare å laga til.
- 9) Eg veit ikkje så mykje om laksen. Heime hadde dei "mær" under eit lite fall i elva. Det var ål som skulle takast i den, men i mæren kom også aure, svidder og ein einskild laks. Fangsten var ikkje større enn alt gjek med i hushaldet. Noko laksefiske ellers der i grenda i elvavar det lite med. Her i Eide hev eit par bruk laksefiske i sjøen, men fangsten der vert seld til gode prisar.
- 10) Eg kjenner lite til ordet "ufisk". Men her i Eide veit eg om, at fiskarane kan få fisk dei ikkje et sjølv. Hev fiskaren gris eller høns, kan han ta fisken med heim og koka han til dyra. Hev han ikkje dyr vert fisken kasta ut att på sjøen. Ein "katfisk", vert teken med heim til pus.
- 11) Der var aure og laks i elva og sik i Bråsteinsvatnet. Ja ål var der i alle vatn og i elva. Men fiskesetnaden var liten så der vart ikkje fiska mykje. Fisket vart drive om ettersumaren under flaumane. Fisket med mær gav noko fisk for dei bruk som hadde det, men fisket med krok og makk var reine hobbien og talde ikkje med i nokon matforsyning. ~~Bykarar~~ Bykarar hadde leigd fiskerett i Figgjoelva og fiska der med stong og flue.
 På Ålgård og Bollestad i Gjesdal tok dei mykje ål i falla i elva i fiskeinnretningar. På Ålgård hadde dei eit festmåltid på ål kalla "ålamåltidet". Det var disponenten på ullvarefabrikken ~~på~~ som bad inn gjestene, slekt og vener med fruer.

Vågsholt 4 mai 1965.