

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Søgne

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag: - " -

Oppskr. av: Sigrid Solberg

Gard: Solberg

(adresse): Søgne

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Både

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

64 år, Søgne, f. v. lærer

SVAR

1. 2. Igamaltid reiste dei på et. hans marknader i Trondheim og kjøpte salta "sømrafisk" i tjinnor. (Sømrafisk: fisk for slåttonna -) Dei hadde med kottjinnor, halv-tjinnor og fjertingar, tjurrå (tjurrå) o. s. v. og kjøpta hos med fiskhandlarane, so spara dei kontantene.

3. 4. Ofte små sei, beste fisken dei reiste, var ùer. Dei kjøpte berre salta silde i tjinnor her - for fiskbilane tok til å fara.

7. Nei, for no for me god fisk.

9. Ja, mor fortalte, at bestefar tok so mykje laks i Søgne, at dei hadde meir enn nok til sømramat.

Ja, eg har høyr, at både tenarane og alle vart leid laksen, så har so so fisk. Tenarane fortalde seg med, at dei ikkje vilde ha laks meir enn so og so ofte. - Dette var dog meir aktiell lenger med i Sjøldalen.

B.

11. Gnet.

12. Eg trur heller det siste.

13. Dei salta og røykte både fisk og silde.

14, 15 Ukjent.

16. Salta og røykt.

17. Begge deler.
18. 7 salta vatn, med litt salt på fisken etterpå.
20. För brüka dei aeltid hev i bygda å lüta körfisken sjölv. Fyrst da fiskbilane tok til å kjöra opover gunta vår, var det höve til å kjöra jertig lütefisk.
22. Fiskestüppe har fyrst kom inn i kosthaldet i seinare år. Sjü rett.
24. Silta har nok vore mykje nytta i kosthaldet i gamal tid, men knapt meir enn 1 siltmål for dagen og ikkje alle dagar heller. No var det anten til drögürt eller foelst. Spekesild.
25. Siltgrjiv var ofte laga av saltild. Bygggrjiv, litt potetes og om ein hadde noko grönsaker, sildfeliar, timian som krydd.
- 26.27. Da laga op fiskemat var nok ikkje brüka hev för gammalt. No kan ein både laga fiskematen sjölv og kjöra han jertig.
- 28 og fylgj. Rett. bürt.