

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Veøy

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Rødven

Oppskr. av: ~~Biliv~~ Sandnes

Gard: Skulehagen

(adresse): Rødven

G.nr. 58 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

F I S K I K O S T H A L D E T .

A. Saltvassfisk.

1. Folk frå fiskedistrikta kom inn i fjordane ^{med fisk,} og bytte i oske og næver ~~med fisk~~ dels og i potet.
2. Noko større byttehandel i matvarer var det ikkje i seinare tid mellom fjordmenn og øymenn. Men lenger attende i tida var Romsdals-marknaden på Veblungsnes, der øymennene bytte fisk og sild med opplendingane. Det var då og never og bork. Korn og mjøl måtte Opplendingane få med fjordmennen ~~ene~~, då dei som regel ikkje avla moge korn sjølve,
3. Bøndene kjøpte sild som dei salta sjølve.
4. Det er vel mest sei dei brukar her, då det liksom er "sesongvare" om sommaren.
5. Å kjøpa fisk i fiskedistrikta er ikkje vanleg.
6. Fersk fisk i kosthaldet ute ved kysten spelar vel ei stor rolle, men truleg ikkje so som før.
7. Inn i fjordane et ein vel mindre fisk nå enn før. Kosthaldet er vel omlagt, det er meir kake og smør; og so ein annan faktor at det er mindre fjordfiske no enn før, då det var husmenn og strandsitjarar som dreiv med fiske, likeeins bøndene sjølv når dei hadde tid til det.

~~Six~~ Fersk fisk ~~tykte ein~~ var ~~betre~~ enn

8. Ein tykte fersk fisk var betre enn konservert. Det kunne vera lutefisk då, som var helg- og høgtidskost ei tid. Lutefisk var brukt som hovudmål julekvelden, før rømmegrauten vart vanleg.

9. Laks er ikkje fiska med anna enn kilenot her, og det er difor langt mellom kvart laksemål.

10. Saltvassfisk som er ^{rekna for} uetande- ("ufisk"), kan vel vera mange. Ein kan no nemna rongkjekse og "kolkjeft".

For ei tid attende var no både steinbit og skate (rokke) ikkje brukt til mat. Skata er vel ikkje det enno. Var vel delvis kokt og brukt til grisefor.

B. Ferskvassvisk.

11. Her kan ein vel ikkje rekna at det er brukt ferskvassfisk, då er ikkje fins fiskevatn og helder ikkje vassdrag av sopass storleik at det går opp nokon fisk å rekna.

12. Fell bort!

Fiskemat.

26. Fiskepudding er ny rett og er kjøpt ferdiglaga.

27. Ein kjøper no ferdiglaga fiskekaker, fiskepudding og fiskebollar.

Særskilte fiskerettar.

28. Rettar av lever er lite eller inkje brukt, altso meir sjeldan enn dei er vanleg.

29. Kams er ukjendt inni bygdene.

30. Torskelever ~~brukt~~ som steikefeitt var visst ikkje ~~brukt~~ brukt, sjølv under krigen.

31. Å lagra lever for lengere tid var ikkje brukt.

32. Korkje rogn eller mjølke har vore vanleg brukt her. Mjølke slett ikkje. Rogna er brukt fersk og kokt og/eller steikt.

33. Bollar av mjøl og torskerogn var helde ikkje vanleg. Men det hendte visst dei laga rognkake som vaffelkake.

34. "Rav" av finnane på kveite er ukjendt.
35. Ein rett som svarar til "longstuvn hin lange",
(Peter Døss), er ukjendt.
36. Hovudet var brukt av torsk , uer, kveite og laks.

Tillegg.

Skaldyr.

37. Skaldyr har ikkje vore brukt her, det ein veit.

Heimmelsmann: Ingebrigt Dalset, Rødven, f. 1872,
bonde og bygningsmann.

5753

Delvis etter eiga røynsle.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING