

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Davik

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Endal og Davik

Oppskr. av: H. Aardalsbakke

Gard: Endal, Askeland, Da

(adresse): Davik

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røyning.

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

SVAR

A. Sjølvassfisk.

1. Ja fisk vart ofte bytt i poteter. Fiskarane kom fisk helst på vårparten for å byta til seg setjepoteter og matpoteter til sumaren. Som regel var det fiskarane som kom til bøndene. Her var ikkje faste marknadsplassar.
2. Oftast var det slik at kvar fiskar hadde sin mann som han vende seg til år etter år. Det var helst mennene som stod for bytehandelen. Veglengda kunne vera så ymse. Fiskarane var ikkje redd for å ro eit tykkje veg. Sume tider kunne dei byte til seg ved for fisken.
3. Torsk, sei lange og brosme. Ja dei kjøpte storsild som dei stelte sjølv. Noko kunne dei salte ned, men mesteparten flakte dei og salta litt og hengde opp og røykte. Turrsild dei kalla. Den var så greid å ta med seg i matskreppa når dei skulle på slätteteigen og det var for langt å gå heim til middag.
4. No brukar ein torsk, sei, brosme og lange. Kjøper ein saltfisk er det helst nysalta brømsme det går i, men ein brukar ikkje lite fersk torsk på den tid han er å få.
5. I fiskeridestrikta held ein seg sjølv med fisk.
6. Fersk fisk i hushaldet spelar ei overmåte viktig rolle i kystbygdehe.
7. Nei ein ~~er~~ heller meir fisk no enn før i sume bygder.
8. Ja.
9. Laks har ikkje vore brukt som kvardagsmat her, ja knapt nok brukt som helgakost og. Han måtte seljast for å få pengar. Dei fekk nok ikkje laks korkje husbondsfolk eller tenarar.
10. "Trollfisk" ^{ei} er ein her om fisk som ikkje ^{er} etande t.d. vidkjøft o. l. Av og til nyttar ein han til grise- og høsefor, men oftast kastar ein han bort.

2

B. Ferskvassfisk.

11. Det er lite ferskvassfisk her. Her er eit lite fjellvatn der ungdomen fiskar litt krede.
12. Det er om sumaren at gutar driv dette fiske. Det har lite eller inkje å seia for hushaldet.

Konservering av fisk

A. Saltvassfisk.

13. Ja ein stelte fisken sin sjølv. Dei salta han helst.
a .Så å seia all fisk salta dei. Litt hengde ein gjern opp og turka og brukte som lutafisk t.d. steinbit.
b. Nei ein røykte ikkje fisken, men silda røykte ein.
c. Surfisk har ikkje vore brukt her som nokon kjenner til.
14. Ja silda turka ein. Ein flakte henne og la henne ei kort stund i tynn saltlake. Så hengde ein henne opp og turka henne. Mange brukte og å røykja henne. Røykesild. Storsild. *brinte in his del.*
15. Kjenner ikkje til at ein et turrfisken speken.

B. Ferskvassfisk.

16. Skal ein oppbevare kreda så saltar ein henne, elles brukar ein henne fersk helst ved å steika henne.

Korleis lagar ein fisken til.

17. Her brukar ein mest å koka fisken. Av og til når han er heilt fersk så steikar ein den for å ha litt variasjon.
18. Ein kokar fisken i vatn og har litt salt i vatnet. Ein brukar nok litt mindre salt no enn før. Når fersk fisk er koka smakar ein gjerne på han. Er den då for lite salt, har ein litt salt i sodet og set han over elden att ei lita stund.
19. Det er berre fersk fisk som vart steikt. Så langt ei ein kan minnst steikte ein fisken i panne/i talg.

Lutefisk.

20. Ein luta fisken sjølv og det gjer ein endå. Det er svært fåe som kjøper lut.
21. Koker eller steiker den.
22. Nei fiskesupa var ingen vanleg rett her før. Ein brukar fiskesupa mykje meir no enn før. Det må vel seiast å vera ein heller ny rett. Ein lagar fiskesupa berre av god fersk fisk. Ein har litt løk i den, helst grasløk, litt mjøl og litt grønsaker.
23. Ja ein lagar fiskesupa av ferskvassfisk og.

Sild.

24. Før brukte ein spekesild og turr-eller røykesild . Ein brukte sild til vanleg 2 gonger for dagen alle kvardagar,men aldri om sundagen.Sild var brødsul Spekesild brukte ein helst om ~~XXXXXXXX~~ vinteren og turrsild om sumaren for den var greidare å bera med i matskreppa.Steikt sild laga ein berre kvar gong dei hadde fått tak i fersk sild. ein Steikte ikkje sakta sild.

25. Sildegryn er ikkje kjent.

Fiskemat.

26. Fiskepudding er helst ein ny rett.For kring 20 år sidan tok ein til å bruka fiskepudding når ein fekk høveleg fisk til det. No er det sume som kjøper ferdig fiskepudding,men mange lagar han sjølv.

27.Ja mange kjøper ferdiglaga fiske-kaker og fiskebollar

Serskilte fiskerettar.

28. Ein kokte t.d. torskelever,og så tok ein lever på flatbrød og lagde seg bete og den stakk ein ned leverfeittet.Ein brukar det mindre no.

29.Ein kjenner ordet "LEVrekams" men er ikkje i bruk no.

30. Var nok brukt under krigen men elles ikkje,

31.Nei ein kjenner ikkje til at ein kunne lagra levra for lenger tid.Det ein brukte av den ,brukte ein fersk.

32. Rogna nytta ein dels salta dels fersk som kokt eller steikt.Mjølke brukte ein å luta ,men ellest var no den nytta helst som krøtermat.

33. Er ikkje kjent.

34. Er ukjent.

35. Ukjent.

36. Ein turka det og brukte det som "kubein" til krøtera på sætra om sumaren.Ein brukte å gjeva kyrne ein bete av slik turka fiskeavfall om kveldane for at dei skulle koma heim att om kveldane.

Skaldyr.

37. Nei ein åt ikkje krabbe og humar før.Nå er det sume som et det.

38/Nei blåsjel og muslingar har ikkje vore brukt og er ikkje brukt endå.