

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vanylven

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Syvde

Oppskr. av: Eline Ulvestad

Gard: Bånd på Eikrem

(adresse): Syvde

G.nr. 82 Br.nr. 7.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Her på Sunnmøre har fisken vore livberginga for folk gjennom alle tider. I dei mange fjordane har det vore sild og fisk, og den som ikkje sjølv hadde noko å fiske med, eller var for langt unna, fekk kjøpe billeg fisk hos dei som fekk meir enn dei trengde sjølve.

I dälane laga dei hesved (troder, staur og skorer) og fanneved, og dei samla bork og never når dei om våren flekte bjørk.

Dette var varer som øybuen trengde, og om våren kom dei med båt, roande eller siglande, og henta slikt som det var gjort avtale om.

Dei hadde då med seg saltfisk, turka fisk, salta sild og småsei i kvartel. (Små tynner som tok 1/4 tynne.) Eg veit ikkje om slik handel etter 1920. Dersom nokon fiskar bra i dag, vil det frettest, og folk ringer eller kjem syklande og får kjøpe seg middagsfisk.

Her er også fiskeutsal som skaffar fisk frå andre stader, for fiskarane omkring fjorden vil helst stelle med sin eigen fangst. Sild vert opphengd til turrsild, eller salta til spekesild, om den har stått i steng. Den vert flekt og salta for snarleg bruk, utvatna og kokt er det ein delikatesse om silda er feit. No vert sild og fisk lagt i frysar.

1 og 2 er besvart på denne måten.

3. Torsk var gjevaste fisken til salting. Sei til opphenging.

Under vintersildfisket kjøpte bøndene fleire hl. fersk sild som dei stelte til mat for folk og fe. Salta, flekte, hengde opp. Til krøter-
vart den opphengd med innmat og haud, og gitt turr om sommaren.

4. Sei, hyse, torsk, lange, lyb og sild vert fiska i fjorden.

- 2
5. Dei som ikkje sjølve har båt og vegn, kjøper fisken.
 6. No når folk har fått heimefrysarar, vert det nytte meir av fersk fisk enn før, då ein helst åt fisken salta og utvatna eller som klippfisk, ofte luta. Det vert ete mykje meir fisk enn kjøt i bygda. I tidlegare tider var det spekesild minst ein gong for dag, til non eller middag, unntaken søndag. Då var det kjøtsodd i dei fleste heimar. Dei hermer etter ein dreng som var lei av sild : Du sild, du sild, mitt liv du take vil. 5 dagar sild, den 6. stundar til.
 7. Ein et like mykje fisk som før, men meir variert. Steikt eller som fiskemat.
 8. Berre i nødsfall har folk nytta konservert fiskemat, om der kom uventa framande, og ein stod opprådd for middagsmat.
 9. Laks vert det fiska ein del av i fjorden av slike som har not. Av dette vert lite selt i bygda, då det oftast er ulovleg fiska. Det som dei ikkje saltar og røyker heime, sender dei til fiskehandlarar i næraste bygdesenter. Det hender at ein i sildegarn eller makrellgarn kan få ørret og smålaks, men overflod av slik edel fisk har det aldri bore her.
 10. Rognkjekse, skate og breikjeft er ufisk som vert kasta. Av rognkjeksa tek dei stundom kveiteagn.
 11. Nemnt under sp. 4.
 12. Ein måtte fiske den tida fisken var i fjorden. Den var der ikkje heile året. Men såpass som til middagskoking fekk ein som oftast når ei sette eit garn eller var ute og pilka med snøre.

18891

19841