

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fjell

Emne: Fisk i kysthaldet

Bygdelag: Söveliten

Oppskr. av: Hans O. Nordvik

Gard: Nordvik

(adresse):

Kessjøen

G.nr. 4 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1) I eldre tid, før 1900, reiste folk her frå "Sotra" lange vegar i open båt, for å få kodn for fisken sin. Ein gamal ^{mann} fortalde meg i ungong, at han sommar med to andre menn var like søtom Håugesund med fisk (torsk og sei) og bytte bort i korn. Takodn, og matkodn. Båten som dei fór på tok omlag 30 mål, (100 mål 150 liter) so det var ein krasig jobb å ro lange stykkeje, men dei sigla når vinden var føyeleg. Herifrå og til Håugesund er omlag 17 mil.

Seinare var folk herifrå mest kvar vår eller sommar, innover til Lysefjorden (ved Lysekloster) med fisk, som dei bytte i prematerialer.

Der inne var sagbruk, so folk kunde få både kledningsbord og hør til vøling av tuis og tynnse anna. Det vart ofte

betalt med fisk.
 2) For det meste, var det fiskerane som kom til bondene.
 Det var helst mannfolk som odna bytthandelen. Her var ikkje marknadsplassar for bytthandelen gjekk for seg.

3)
 Det var pala (småsi) sei og torsk. Torsk vårsild kjøpte bondene ofte, salta henne litt, og hengde henne opp, so det vart tøbbesild.

4.) Her i bygda brukar me:
 Torsk og sei, pala og lyr, lange og brøsm, hyse og ier makrell og bergylta.
 Mest vanlig er pala, lyr og torsk.

5) For siste krig var det sjeldan at folk som hadde båt og fiskeriiskap kjøpte kokfisk.
 (Fisk til hushaldet)

No, etter krigen er her mange som kjøper fisk til hushaldet, av di det svarar seg betre å gå på arbeid for 3 kroner timen, enn å balansed småfiske.

6) Fersk fisk spelar framleis ikkje so liten rolle i kosthaldet ute ved kysten; Men korsover so hadde fersk fisk større verd og vurdning i kosthaldet for i litta ein no.

7) Ja, det gjer ein, og det kjem mykje av det, at her er færre som fiskar idag enn før.

Dinest er fersk fisk ikkje billeg, for dei som skal kjøpa han.

Og sist, men ikkje minst brukar folk meir kjøt og fiskevarer no enn før.

8) Og vil ikkje akkurat seia det. Mange folk likte forandring, og kjøpte fiskeboller når det høvde.

Det vil seia i seinare tid.

Tidre tid tykte ein fersk fisk og lever var framifrå god, og konservert ^{hermetisk fisk} visste ein lite om.

9) Laks var sjeldan brukt som kvardagsmat, svært sjeldan, og det deller nemner i spørsmål 9 er ikkje her.

10) Piggå er ikkje folk her. Han er rekna for ein ufish.

Men her langs kysten vert fiska mykje på, og han vert eksportert, mest til Tyskland.

Rongkjeksa er ein annan sort fisk som heller ikkje vert nytta til folkemat.

Før i tida vart rongkjeksa og piggå nytta til grisemat og skindom til kyremat.

Rongkallen vert nytta av folk flest her til folkemat. Han er riktig fin, litt salta, og likna mykje på kveita.

Rongkjeksa er hakjøn og rongkallen er hankjøn av same fiskeart. Men sjølve fisken (kjøtet) på han og henn er heilt uligt.

Ferskvassfisk.

11) Ein fiska lav og til ein aune (örret) eller lod; men det er lite å nemna. Til kokfisk eller mat i hushaldet spelar det liten rolle.

13) Konservering av saltvassfisk.

Den fisk ein ikkje selde, eller brukte fersk, vart sløydd, vaska og salta. Når fisken hadde lege i lakem til han var passeleg salt, tok ein han ut lakem og la han utover ut berg. Der smidde og vunde ein på hok, til sol og vind hadde tørka han godt. Når han var turr vart han tekne i hus att.

Ordet „bokna“ tyder her i bygda halvturr, og det brukast lite om fisk. Fiske må vera turr, skal han sola lagring ei stund.

Spørsmål b. og c. - Det er ikkje brukt her.

14) Det me kallar lübbesild vart tørka. Ho vart laka for opphenging. Det er stor og vørsild. ein brukar til lübbe- og røykesild.

15) Fisk i spikje er ein lite her i bygda.

16) Det er so å segja ukjendt her.

17) Torvris ein lagar fisken til. Ein er mest kokt fisk.

Og grunnen er, at både tørr fisk, fisk som ligg i lake, og fersk fisk vert biten kokt; men berre fersk fisk vert steikt.

18) Ein kokar fisken i vatn som er salta. Ein (hadde) har salt i fiskasö, for fisken var kokt. Mengda av salt var ei smaksak.

19) Ein steikte berre fersk fisk. Han vart steikt i dyrefett eller margarin.

20) Den tørrfisk ein kjøper her er klipptfisk. Torsk.

21) Ukjendt.

22) Fiskesuppe

För i tidn kokte ein alltid fiskesuppe når ein hadde fersk makrell eller pir (småmakrell). Det lagde ein slik: Hvitmjölsjammelig og vatn, stundom litt rømme i og, vart kokt til suppe. So vart makrellen vaska godt, skoren i passande molar og lagd i suppa, og kokt til fisken var ferdigkokt.

Lök og salt var blanda i etter smak.

Det var oftare kokt fiskesuppe för enn no.

Det vert helst rekna for ein gamal rett.

23) Nei, ikkje her.

24) Sild.
 Det var fersk sild, kokt og
 stekt, spikjesild og lübbesild.
 Dei åt mykje mer sild för-
 nu. Ho var billig og næringsrik.
 Sild, særlig feitt spekesild var
 ofte brükt til sül på bröd.
 Dei sparde på smötel.

25) Sildesuppe var ofte brükt
 för, när dei hadde fersk sild.
 Det var tilberedt amlag på
 same måte som makrellsuppe.
 Fiskemat.

26) Dei laga ikkje fiskepudding för.
 Me lyt kalla det ein nyare rett.
 Folk her kjøper helst ferdiglaga
 fiskepudding.

27) Fiskekaker og kollar lager
 ein mykje själv.

28) Særskille fiskerettar.
 "Levermölje" har vore lite brükt
 heri bygda.

29) Det er matrettar som
 ikkje har vore eller er, brükte her.

30) Det kann nok ha huut; men
 det er svært sjeldan.

31) Levera måtte nyttas fersk
 og künde ikkje lagrast til
 folkemat. Det ein ikkje
 nytta fersk, vart samla i
 tønner eller mindre kjerald,
 og den kokte ein til tran.
 För petroleümslampene kom
 i bruk, bortimot 1850 ära,

7287

mätte ein (nytt) spara samau lever, som vart kokt til tran, og den vart fylt på kola, og gav lys i stova.

32) Rogn av forsk sei og vintersild vert til vauleg nytta som ho er, både fersk og salta.

34) Far fortel at i hans guttedagar lagde dei mjølbollar blanda med forskerogn. Dei kallas komperite. Rognkaker var ikkjeint.

34) 35) og 36 er so å seija ikkjeint her.

37) Skaldyr.

Ma, det åt ein før, og det et folk framleis.

Stimmar er berre den feilue ved, at han er allfor (dyr) kostbar for vaulegt bondefolk. Strabber er billigare og vert nytta som kvardagsmat.

Tillaginga er ganske enkel. Han vert kokt i vatn frå $\frac{1}{2}$ time bortimot 1 time. So er han ferdig til servering.

38) Blåskjel åt ein ikkje før, og det gjer ein ikkje no heller, her i bygda.