

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vikedal

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: - . -

Oppskr. av: Siva Solheim

Gard:

(adresse): Vikedal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *nekk*

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

K. Lillemo, 93 år, Vikedal

SVAR

1. Hugsar ikkje at fisk var brukt som bytemiddel.

2. Tell bort.

3. Bøndene kjøpte fersk sild som dei gante og salta som spekesild, eller flekke, salta og røykte og sidan brukte som koht eller i speke.

4. Ein brukar mest sild og turrfisk, men og mykje torsk, sei, hyse og tyr som ferskfisk- og makrell om svinaren.

5. Her kjem ofte "fiskebiler" frå fiskeridistrikta med fersk og salt fisk, då ein ikkje fiskar nok her i fjorden.

6. Ein brukar mykje fersk fisk i kosthaldet.

7. Ein et heller meir fisk no enn før, for det er lettare å få tak i pøse på grunn av bilane som kjem "på huset" med han.

8. Ein lykkes fersk fisk er best.

2
9. Det går segner om at tenarar på
sanne gardar tok innna når dei feste
seg, at dei ikkje ville ha laks meir
enn tre gonger i veka.

10. Skata og hã kokke dei til hima. Skata
fekk dei og "lyse" av.

Ferskvannsfisk.

11. Aure, laks, røyr, ål er, og var, brukt
her.

12. Det vert fiska jant til ymse liden
av året.

Konservering av fisk.

Saltvannsfisk.

13. a. Ein salta eller sukker fisken. Kjerner
ikkje til bokna fisk.

b. Ein røykjer sild, makrell, hyse, aure
og laks. Det har vori gjort frå gammalt.

c. Ein saltar fisken.

14. Ein legg sild i lake for ein sukker
eller røykjer henne.

15. Sild, makrell, aure og laks et ein speken.

Ferskvannsfisk.

16. Aure og laks vert salta og røykt.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Ein et mest kokt fisk, men og røkt
skikt, serlig sild og makrell.

18. Ein kokar fisken i salta vatn.

Men ein saltar han og eller han er
kokt, lagar gjerne "ein lake" av søt og

slår over fisken.

19. Fisk stikker ein i smør eller feitt, berre fersk fisk, dupper han fyrst i mjøl med salt og pepar i.

20. Ein tuta fisken sjølv. Lide brukt her no.

21. Ein lagar til ferskvassfisken som saltvassfisken.

22. Fiskesuppe er og har lenge vore vanleg mat i vår bygd. Kallast berre fiskesuppe. Ho kokaast berre av fersk fisk. Ein blandar fiskekrafta med mjølk og har i gulrøter og krydder (muskat), smør (opå fløye) persille og grastauk (for ofte sylta portulakk, mindre no) salt. Så lagar ein gammning av mjølk (sur eller søt) og har på. Ein tek suppa av og har oppi 1 eller 2 vespa egg og rører godt ut, i til stult litt eddik og ekkar. Brukar kanskje mindre fiskesuppe no enn for, men ikkje stor skil. Det reknast ikkje for å vera så gamal rett.

23. Ein lagar heil suppe av ferskvassfisk

Sild.

24. Sild vart eti både fersk og som spekesild og røykt, gjerne både til middags og kvelds. No like eins, men berre til middags. Ein brukar ho mykje stekt og no, og då gjerne og som brødseil, serleg om å sild.

25. Sildegryn ikkje brukt.

Fiskemat.

26. Ein laga fiskepudding og fiskeboller.
Ein skrapar først fisken (helst kyse) og mel
kan så på kjøtkvorna nokre gonger. Så vert
hand rørt kraftig medan ein spær med
mjölk, egg og kald smør, litt kvitmjöl
og muskat. Denne farsen kan ein då laga
til fiskeboller, stekte fiskekaker eller pudding.
Ein må helst seia at dette er nyare retter.
som ein byrja å bruka for ein 50 år sidan.
No kjøper ein mykje ferdiglaga fiskepudding.
27. Like eins kjøper ein no mykje hermetiserte
eller ferdiglaga fiskekaker og fiskeboller.

Sarskilte fiskerettar.

28. Ein kokar lever og tilset eddik og salt
og et altåt fersk fisk.
Før laga dei leveradipp (mykje) og leveragraut
og hadde på brød. Ikkje no.
29. Heilt ukjent her.
30. Torstelver som steikefött vart brukt litt
i under krigen.
- 31-32-33-34-35 Ukjent her.
36. Skinn av lurrfisk vert brukt som
klåreskinn.

Skaldyr.

37. Ein åt krabbe og hummar kokt lide
brukt her både før og no, då ein fiskar
lite av dei her.
38. Ein åt ikkje bläckel eller andre muslingar
før og heller ikkje no.