Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Spangereid

Emne: Fisk i Kosthaldet. Bygdelag:

Oppskr. av: Olav Jarl Gahre, Gard: Gahre

(adresse): Spangereid G.nr. 155 Br.nr. 16

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis og med samtale med eldre folk 60-70 år.

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

A. Saltvassfisk. SVAR

1. Nei.

3. Torsk, lyr, og Sild, makrel. Det brukes ikkje nå her på garden å gane og salte sild beregnet som spekesild. Det var mer vanlig før i tida ca 25-40 år siden at bøndene her på garden. (De som drev fiske med sikn av gards brukar) flekke og salket og tørket lyr og torsk.
Som spekefisk blei det mye brukt å salte endel høstmakrel, dersom de kunne få tak i nok. (august, September måned.

4. Torsk, lyr, makrel, endel sei, rilling og kolje litt av, samt sild i vintermånedene, dersom en kan få tak i den.
Den mest vanlige brukte fiskeslag er torsk og lyr.

5. Ja, de som ikke fisker sjøl av fiskesorter kjøpes de som er nevnt

10424

under spørsmål 4.

6. Fisk til middagsmat spelar en stor rolle med kysten i dette herredet. Det blir brukt som middagsmat flere dager i ukа.

7. Sannsynligvis, på grunn av at alm. hermetikk og fiskehermetikk i bokser, samt fiskekaker laget av fiskemat-kjøkken blir mye brukt.

8 Det regnes for at fisk som en kan tilberede sjøl er bedre enn konservert.

9. Laks er, og har heller ikke vært, så lenge men kan minnes, noe vanlig kost. En av grunnene er den at det er bare få lakse-fiskere i dette kystherredet.
I forhold til andre fiskesorter er også laksen dyr.

10. Hallfisk, Rongkjelse, Skade eller Rokke som den ell heter.
Sypige og Berggylt. Har hørt at enkelte har sagt at de før spiste berggylt, når den var riktig stor og feit.
Enkelte kokte hallfisk og Rongkjelser til gutemat.

Emne 27.

13. Dersom de fikk så mye lyr og torsk at det blei til mer enn et middagsmåltid, pleide de flekke og salte lyr og torsk.
Enkelte pleide også bare salte torsken og så bruke den til middagsmat noen dager senere. Det kaltes sprengt torsk.

14. Enkelte brukte å røkbørke sild. Den blei trukket inn på bånd (hyssing) og hengt opp på veggen, helst uthusveggen til tørk. Den blei stendom lett salet. Det var særlig vintersild som ble brukt.

17. Både og makrell, sild, rilling, smålyr og småtorsk blir vesentlig brukt som steikt fisk. Større torsk og lyr og sei blei vesentlig kokt. Det brukes også av og til å koke makrell, når den er noe stor og feit.

18. Den blir kokt i ferskt vann tilsatt en klype salt.
Dersom ikke fisken var salt nok, når den var kokt pleide de ta noe av det vannet som fisken var kokt i, tilsette eller røre et noe salt i vannet. Dette blei så

slått over den kokte fisken, for at smaken skulle bli bedre.

19. Det var bare fersk fisk som blei steikt. Den blei steikt i steikepanne i feit, talg, eller smør.

20. Lutefisk brukes ikke og har så vidt jeg vet ikke vært brukt mye før i tida heller.

22. Av torsk eller lit torsk kokte de fiskesuppe. De brukte fersk torsk. Suppa blei tilsatt sur fløte som blei piska ut i imel og hatt på suppa. Poteter, gulrøtter og hakket persille blei brukt på suppa av speserier eller krydder blei brukt litt ingefer og løk. Det regnes som en gammel rett med fiskesuppe. Den har sannsynligvis vært brukt mer før i tida enn nå.. Enkelte kokte også suppe av mort. Men den kalles morke suppe. Nå en kan få tak i god makrel koks makrelsuppe, både fersk, men helst salt.

24. Sild har blitt (er) spist som fersk, speket og litt kokt. Det var vanlig å ha steikt sild til middag. Det samme gjeldt også spekesild.

Når det var noe steikt sild igjen fra middag, pleide mange spise den kald til kveldsmaten med et stykke bröd til.

26. Det blei mye brukt lyr og endel kalje som blei renskel og skrapt. Den fisken som blei skrapt av, blei brukt til å lage fiskekaker av. Slik fisk kalte de skrapefisk. Fisken blei blandet med poteter, melk endel krydder laget til som små baller og først steikt (brunet) De blei deretter kokt i brun saus. Det kalles for fiskekaker. Fiskepudding var ikke så mye brukt. Fiskekaker må vel kalles en gammel rett.

Nå kjøpes mye ferdiglagede fiske kaker og fiskepudding fra fiskematkjökken.

28. Leveren av Staire torsk blei gjerne kokt sammen med fisken og spist. Nå det er mindre fisk blir ikke leveren brukt.

30. I enkelte tilfeller bare under krigen.

32. Staire rogn av Staire torsk pleide de koke og spise tjenner ikke til noe om bruk av mjölke.

Sp. 31. Enkelte tok leveren av torsken samlet den i et spann eller lignende og fikk tran av den. Denne tran blei brukt som smøring til fottøy, seletøy og kjøreredskaper (hjul).

36. Hodet av Staire torsk blei gjerne kokt da det var så mye kraft i det. Mindre fisk av torsk, lyr, sild m. m blei bare kastet og gitt til katten.

Synje blæra eller sunnmaven blei tørket og brukt til klareskinn

37. Hummer og krabber blir kokt og spist hel. Enkelte hummer og krabber blei ogsaå skåret opp og brukt som påleggg paå maten.

Hummer og krabbe er vinster. Lit ikke nue vanlig kost. I høst måanedene, September, oktober naå det fiskes endel krabber pleier enkelte av og lit faå tak i krabber og koke. De pleier mye bruke dem om kvelden. Hummer pleier de som fisker, og enkelte ~~andre~~ andre ogsaå, koke 1. stk. pr. husstandsmedlem til juleaften. Nue vanlig kost er hummeren ikke. Den er for dyr.

38. Har hørt at enkelte tidligere kokte blåskjell og spiske. Det er ingen som bruker det naå.

NB! Da det er et kystherred, er det ikke svart nue paå spørsmålene om ferskvannsfisk. Denslags fiskeri har en ikke her.