

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Vest-Agder Fylke:
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Gyland
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag:
 Oppskr. av: Lars Fr. Nuland Gard:
 (adresse): Nuland G.nr. 78 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Det er helder lite å fortelja om fisk herfrå. Eg minnest atende til 1890 åra. Då kjøpte me turrfisk og kokte den og åt den atåt jordepler og fladbrød. Hugsar aldri me laga den til på anna måte. Så var det sild, Var ho fersk, steikte me den helst på panna, etter at den var reinska og velta i mjøl. Salt sid kokte me og åt til middag, atåt jorepler og fladbrød. Feitsild og spekesei, åt me til middag. Sjølsakt lika me fersk fisk, når den var å få tak i, men det var skjeldan ein gjekk til byen. Makrel vart steikt og kokt, også til makrelsuppa. Eg kjehner ikkje til at det gjekk fyre seg nokon bytehandel mot andre varor, sån til vanleg, slikt kunne nok skje av og til kanskje. Det var ikkje uvanleg at ein kjøpte fersk sild i kassevis, når den var å få tak i. Då flekte og røyka me noke og salta noke. Fyrst i seinare tid har sume teke til å laga preserva sildekaker. Sume kjøpte salta dorgemakrel i dunkar frå Anasima. Då silda slo til ved Flekkefjord og ho var bileg, då kjøpte me i kassevis og salta ned til kreturmat. Nå er ho så dyr, at me bare kjøper litt fersk som verte eten op straks. Det er nå kome igong fiskeruter, som har drive dei siste 20 år, dei kjem 2. gonger for vika, og har fersk fisk av den slag det er å få tak i. Dertil også fiskpudding.

- 4) Me brukar dei ovanfornemnde fiskeslag.
- 5) Me kjøper helst gjennom Handelslaget, småparti etter som ein treng til det.
- 7) trur det er som fyrr.
- 8) Det er lite konservert fisk me nyttar. Det måtte då vera ansios og slikt finare til pålegg.
- 9) Laks er mest ukjenn i vår bygd. Den må kjøpast og fell for dyr.

2
10) kjenner lite til dette.

Ferskvantsfisk.

Det er Aure og Ål og ikkje andre slags i våre vatn.

Auren er liten og ikkje serleg mykje av han.

Det er helst i garn om våren, langs iskanten ein få mest aure, likeså om hausten. Då den gjeng på Åna, då tok me dden fyrr i Teiner, men det er slutt nå. Me brukar garn og med stong. Det er helst born og ungdom som driv med stong og ror med fluger og sluk. Steiglefiske, eller bakka, er og kjennt, og på sume gardar drog dei nota, men ikkje her. Det var bare småparti ein fekk, så bare sume heiegardar fekk såmykje at dei salta ned til vinteren.

Ål finns i vatni her og ein kan få dei i bakka, eller ved å lystra. På fyresumaren, når soli renn, og vatnet er stille kjem dei inn mot land og stikk hovudet inn i søyla mens dei ellers ligg på grunnt vatn og lageleg å stikka med ålelyster.

XX

Korleis ein lagar fisken til.

Det meste er kokt eller steikt. Ein brukar bare ferskt vatn, skjeldan vert den steikt på gløer.

Ein kokar suppe på fisken også.

Lutefisk er lite brukt her.

23) ja, av aure.

24) Sild er suvl og vert nytta til målbrøyte, men fyrr var det meir bruka av folk som hadde lite råd.

27) Ja, me brukar adskillig kermetiserte fiskeboller og kaker. Spørsmåla fr, 28-38, er lite kjennt her.