

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Meland

Emne: Fisk i kothaldet.

Bygdelag: Indrebygdi.

Oppskr. av: Elias Mjåtveit.

Gard: Mjåtveit.

(adresse): Trekhaug om Bergen.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsle.

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

E. Mjåtveit fødd 2^{de} april 1874. Småbrukar og bokmann.

SVAR

1. Saltvassfisk.

1^o Nei. Ingen byttehandel.

2. Same fiske sjølve lite grunn og kjøpte resten. Andre laut kjøpe alt, dei trång. Det meste vort kjøpt i Bergen. Beran ligg berre 2 mil sunnanfor Meland herad. I seinare tid kjem også fiskehandlarar her til med levande fisk den tid, det er godt fiske.

3. Sala, sei og torst. Vårsild vort også kjøpt. Mange lager også røyssild.

4. Ein brukar den fisk, ein kan få. Det meste vort sei og torst.

5. Ein kjøper ikkje opp fisk og saltar ned i større mengder. For det ikkje fersk fisk å få, so kjøper ein salta fisk hjå fiskehandlarar i Bergen eller hjå handelsmennerna heime i bygdi.

6. Når det er lett å få fersk fisk, vil ein helst ha den. Men på den tid det er lite fiske, lyt ein hjelpe seg med salta fisk.

7. Om ein et mindre fisk no en fôr, veit eg ikkje. Det kan vel ikkje vera stor skilna på det. Kan vera, at det vert bruka meir kjøt no en fôr, då folk jamt gver hov betre råd no en for ein mannsalder sidan.

8. Ferst fisk er alltid betre en salta.

9. Eg hev aldri høyrte om, at her hev vore slik overflod på laks, at den hev vore kvardagsmat.

10. Ordet rufisk hev eg aldri høyrte. Men hafisk var det ikkje alle, som vilde eta. Hafisk fiska ein stundom her i fjordane. Inngjen åt slik fisk ferst, den vart laga til røykefisk. (Vårsild vert ogso mest laga til røykesild. Berre ein mindre del saltar ein. Fisk til hönse- eller grisefôr veit eg ikkje hev vore brukt.

B. Ferstkrassfisk.

11. I vatn og smælvar finns litt örje. (örret) I desse votni vert fiska litt. Den gjeng helst til sal i Bergen.

12. Fisket gjeng fyre seg den tid der er noko å få - og det er helst om hausten.

Konservering av fisk.

Ein konserverte sjölv fisken til hushaldet.

a) Småstumpar vart berre salta.

Før min var i si tid ein flittig småfiskar.

Då hadde det jamt, at noko av den fisken vart bokna. allslags småfiske kunde ein bokna.

b.) Det hende skindom, at folk røykte litt fisk.
 Havde ein letsalta fisk, som ikkje vilde stå
 seg godt, so det merkest at han vilde surne,
~~so røykte ein han lett~~, so røykte ein han
 lett, so han ikkje skulde verta skjemd og
 ueteleg. Dette var ein gamal måte å berga fisken
 på.

c.) Å leggja fisk i mysebleng er ukjend her.
 Å leggja fisk i sukker, öl o.a. når ein laga
 surfisk, hev eg ikkje høyrte snakke om her.
 Turke flaksild kjenner eg ikkje til.
 Turke fisk til spikemat ukjend her.
 At ferstevassfisk vert konservert som
 røkefisk veit eg ikkje om. Her er so lite
 av det slaget fisk her.

Horleis ein lagar fisken til.

Ein et mest kokt fisk.

Fisken kokar ein i klårt vatn med ein
 liten neve salt i vatnet. Når ein
 vilde nytta fiskesøet (vatnet ein kokte
 fisken i) til fiskesupe, so kunde ein ikkje
 ha nokk salt at fisken i fiskesøet. Litt på
 at fisken var kokt tok ein då å "drevja" han:
 ein laga litt saltvatn, som ein so slo over
 den kokte fisken.

19. Fisk og sild vart steikt på steikepanne
 og i smalefeitt eller smaletalg.

Lutefisk.

20. Ein lita lörfisker sjölv. Turdig lutefisk
 er lite brügt.

21 Som annan fisk laga ein til ferstevass-
 vassfisker — utan at ein vilde ha
 han røykt. Då måtte han først lattsaltast.

4

22 Fiskesüpa. Vanleg mat her, når ein harde
ferst fisk. Vart tillaga berre av ferst
ferst fisk. Til süpa brukta ein lök, gule-
rötter og mjöl laga til "jerving".

Fiskesüpa vert ikkje no brukta mindre
en før. For 60-70 år sidan var dette
rekna for ein ny rett.

23

Veit ikkje.

24.

Storsild salta vart kokt. Skunde og so
stast som spikesild, men var ikkje so
god til det bruk som brisling. Ehest
vart storsildi nytta til røykesild.
Sild åt ein ein gong om dagen.

25.

Sildegryn er ukjend for meg.

5331

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING