

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Oppland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Etnedal
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Heile bygdi
 Oppskr. av: Lærer Martin Lundstein Gard:
 (adresse): Bruflat G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. i samråd med
 Ingrid Sortungstad, Bruflat, bondekone, 82 år.
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Saltvansfisk

1

Fisk har, so langt attende nokon veit, aldri vore brukt som bytemiddel her.

2

Mange reiste heilt til Lærdal i gamal tid for å kjøpe fisk. Det var tørrfisk og sild dei kjøpte.

Her er ei historie, som vart fortald frå den tid: Nokre bønder herfrå varkomne på Öyri (Lærdalsøyri) skulde kjøpe fisk. Medan dei held på gjorde i stand lass sine, fekk dei sjå ein stor pen svartkledd mann, som spaserte att og fram i vegen der. Det likna til å vera ein prest, meinte dei. Høgt oppe flaug det eit par korpar og skreik. Med eit stogga mann og spurde: "Er det nokon av dykk som heiter 'Arne Hestkind'?" Ja, ein av dei heitte det. "Korpen seier at björnen har rive sund to kjyr for honom," sa mannen. Då dei kom heim, fekk dei høyre at det var so. Denne historie har gjenge her i bygden for å vera sann.

3

I gamal tid vart det ikkje kjøpt fersk sild her, men no blir det kvar vinter kjøpt slik i butikkarne og fiskebil og brukt med det same, ikkje nedsalta eller nedlagd. Tørrfisk og salt sild blir framleis brukt her, men no er det butikkarne og fiskebil, som skaffar ein det.

4

Foruta n dei för nemde fiskeslagi blir det no kjøpt

2

noko torsk og sei ,og sumarstid blir det brukt aure og abor,
som folk fiskar sjölve.

5

Ein og annan kjøper fisk beinvegs frå fiskedistrikta,fordi
dei meiner dei der får den litt billigare.Det er torsk og
sild,som dei har skaffa seg på òn vis.

7

Her brukar dei meir fisk no enn før,av di det no er lettare
, få kjøpt enn før.

8

Dei aller fleste likar best den ferske fisken.

9

Laks har aldri vore brukt som kvardagsmat her ,og er det ik-
kje no heller.Den kan vera å sjå på bordet her ein og annan
gong i eit fint lag ,elles ikkje.

10

Me har her ingen kjennskap til uetande saltvassfisk.

Ferskvassfisk

11

I elvar og vatn her har me berre abbor og aure,og i sume
vatn litt sik.Anna fiske går ikkje for seg her.Slik har det
vore frå gamal tid.

12

Det var fiska jamleg vår,sumar og haust,aldri vinterstid.

Konservering av fisk.

Saltvassfisk

13-14-15.

Konservering av saltvassfisk og sild er ukjent her.

Ferskvassfisk.

16

Både aure og abbor har dei frå gammalt og likeins nedlagt
til rakefisk.Men auren er sjolvsagt gjevast.Den er vanleg
jolemat her.

Korleis ein lagar fisken til,

17

Det blir brukt mest kokt fisk,men småfisken blir mest all-
tid steikt.

18

Fersk fisk har her alltid vore kokt i vath med ein neve salt
i,dersom òn var usalta.Hadde den legje i salt ei stund,vart
det helst ikkje brukt salt i vatnet.

II

19

Fisken vart steikt i ei panne med smør som feit. Annan steikingsmåte kjenner me ikkje.

Lutefisk.

20

For 10-15 år sidan tok mange til å kjøpe ferdig lutefisk,

Før luta alle den sjölve. Men berre i dei måna ðne som ~~det~~ ^{måndslamne} har r ikkunne ein bløyte fisk, sa dei gamle.

Fiskesuppe

Fiskesuppe har vore før, og er framleis vanleg her. Ein må helst kalle ho ein gamal rett. Her brukast ikkje mindre fiske-
suppe no enn før, og den bli laga både av ~~fersk~~ fersk ~~og~~ fisk, og den som brukast her lagast slik: Vatnet som fisken er kokt i blir tilset fløyte og eggeblomme, smør og mjøl, gras-
lauk, muskatblomme og gulrot.

23

Mest all fiskesuppe her blir laga av ferskvassfisk.

Silda

24

I gamal tid tok dei silda opp av tynna, vaska av laken, og sette ho på bordet, og vart eten med potet og flatbröd til. Sur mjölk vart oftast brukt attät. Sild kunne dei ha ein og stundom to gonger i veka. No brukar mange å steike sildi i panne., og det blir som oftast brukt smør til.

25

Sildegryn har dei ikkje laga her.

Fiskemat

26 - 27

Ein og annan lagar og hermiteserar no fiskepudding og fiskebollar. Det er ingen gamal måte her å nytte fisken på. Det kan vera 30-40 år sidan det fyrste gong vart gjort. No kjøper folk ferdiglaga fiskepudding, fiskekaker og fiskebollar. både ferske og hermitesera.

Serskilde fiskerettar

28

Fiskelever blir ikkje brukt til mat her.

29

Kams, kamsemylju osv. er ukjent her. **NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 5782**

30

Me veit ikkje av at nokon her har brukt lever til steikefeit.

Sjå under 28 og 30.

32

Mjölke brukar dei ikkje til mat her, men rogn blir nytta, salta og steikt brukast den ofte og av mange til smörbrödpålegg.

33

Bollar av mjöl og torskerogn har ikkje vore brukt her. Rognkake steikt i vaffeljarn er og ukjent her.

34 - 35

"Rav" kjenner me heller ikkje til. Heller ikkje rett som svarar til "longstuvén hin lange,"

36

Dei deler av fisken som ikkje nyttast til folkemat, blir brukt til mat for hund, katt, høner eller gris.

Skaldyr.

37-38

I finare lag har hummer vore brukt her stundom, mest som postei, men berre i siste mannsalder. Krabbe, reke, blåskjel og andre muslingar har aldri vore brukt her.

5781