Førsteblad 1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 | Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Lista

Emne: Fisk i kosthaldet | Bygdelag: heiestrøgan ca 1 mil frå sjøen

Oppskr. av: Anders Grostøl | Gard:

(adresse): | G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja

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

SVAR

1 Nei.

2 Mi måtte allti gå te stronna å kjøbe fisk.
Titt selde mi på same reisa smør, ull å slikt
å kjøbte fisk ma heim. Og veid aller at mi byter.
Mi kjøbte fisken. Da halde mi å fiske ma sølvkrokjena
I gamal ti, runtom 1840, va da sjikk at mest
alle både vaksen ungdom å garbrugare va på
sillefiske runtom Stavanger å sørette
i vårmånan, å fikte vårsill; å i noen
år i våran, slo silla regtigte nor for
Lista, så da blei storfiske i noen år.
Då salte mest alle fiskeran ½ hel 1/1
tønna sill å tog ma heim; då hadde
di salt fisk lengje. Då silla slutte,
bejønte listringan å drive ette
makrel å i tia framøve te 1886-90; va
der pålag lige mange ma i makreldrifta
frå fyst i mai te bortimod jønsok,
som der før hadde vore på sillefiske.
I makreltia jikk di fleste folk frå heiegaran,
du som ikkje sjøl dreiv, ma
korga på ryggjen te stronna å
kjøbte makril, pålag 100-150 te kvert hus.
Dei blei salta å brukt te jørplan på

5357

fleire måde: i makrelsuppa, udvanna å steigt, å som spejemakrel.
Tog makrelen slutt udpå vinteren, så drog en korja på ryggjen å jekk te en stronnegar å kjöbte fersk fisk.
3 Då silla va her, kjöbte dei som ikkje sjøl fiskte, å gante å salte jyst som fiskaran jöre.
4 Dei fiskeslag som bönnan mest kjöbe a fiskaran, å andre tie på åre, a sei å lyr å tosk forruden makrel å sill.
5 Dei folk i fiskeridistrikten som ikkje sjøl fiske, dei kjöbe fisk. Folk över heile Listabruge nok fisk te fleir middage om åre enn di bruge kjöd hel flesk. Kanskje meir fisk jo nammar sjöen en a. Mange som bu namme sjöen, fiske sjøl dä di bruge.
7 Ja og tru nok dä, for fiskjen a nå mest lisså dyr som kjöd. Dä va han ikkje för.
8 Her bruges ikkje stort hermetisert fisk te daglig mad.
9 Nei laks he kje vore hverdagsmad på Lista i manns minne.
Di ede ikkje steinbid, som di kalle havkatt.
Heller ikkje vil di ede hånjeir (hornfisk) den som he grönne bein. Knurr a der få som ede. Å ingjen ede fjasingen, som di kalle Pittermann. Heller ingjen ede ulka hel skarulka, å heller ikkje skada (rokke), men nabne ufisk he og ikkje hört. Nåda seie noen at santere fisk a. Alle ede berggylt.
B Ferskvannsfisk
11 Ørre, å röir, å ål.
12 Ja, helst om hönsten, for då kan en ta

5357
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Töm vann i gryda å sett in på vermen, å
salt vannne meir enn passeligte å
Koge jorple i, å ta så en dögtig stor neve
salt å slepp ner i vanne i gryda. Når da
e smelta å vanne koge, legg så fiskestykkjane
pent ner i vanne, så far du både pen
å go fisk. Ikkje salte kogt fisk.
19. En steige bare fersk fisk, å ikkje i torskelev.
20 Da fyste eg kan minnest, kjöbte far av
å te kjörrfisk, som di kalde stokkfisk.
Men den blei ikkje luda, bare blöit godt ud,
å så kogt. I seinare år æ der noen som
sele farlig ludefisk. Heire bruge a den.
21 Kogt hel steigt.
22 Ja, så meir förenn nå. Makrelsuppa å
sillesuppa, a enten salt hel fersk fisk,
Kogt ihob ma jorple å mæ jevning a
mjelk å mjöl, å krydder.
24 Sild helst bare te middag, men fattig-
folk lönt nok iblant bruke spekesill te
suvl på fladbröbeten.
25 Nei.
Nå a brug a fisk mest ligt på lanne å i
byen, å prisen den same.
Nå arbeie di ma å få bil-fiskerute runt
~~runt~~ på bonebygda.

5357
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

ålen i bekkan, når han vil te havs, å auren 3
óu i bekkan, når han vil jode rogna, å óu
i vanne å kjödne, når han jenge op
på sanngrunn å greve för han
legge rogna. Saltvassfisk
2.13 a Tosk å stor tyr som folk kjöpte fersk, blei rein-
ska, vaska, flekkt, å salta ma sjönsia ner,
a når fiskjen hadde leie i lajen 4-5 dae,
blei han teien op å når lajen va rend
a han, blei han enten lagt på et slett
fjell, hel óu hengd opette fekseren löevegg,
å der hång fiskjen i sol å vinn te han
blei så kjörr at han konne henges i
knippe på et stabbar uden å mögle.
Mi he óre bokne, da bruges óu om fisk,
når han ikkje a kjörr nok te å holle seg,
så seie mi, han e kje kjörr, han a bare
bokna. Da vil sie hållkjörr. han he ei
kjörr skorpa udanpå.
b De va kje sjikk å röige saltvansfisk her.
c Ukjend her å legge noen slags fisk ner i
mósa hel bleng. Småsei i ~~tynna~~ lajeblei surr sei
~~Den~~ va der noen som åd ~~spegen~~. De blei rekna ~~som~~ ringfisk.
14 For å konne bruge sill ~~som~~ fersk i len-
ger ti, blei kver sill flekkt lengst ette
ryggbeine, men ikkje skoren i two. Ho hong
ihob attema rompa (halen) så en konne
henge'n óve en ronn pinne. Å så
blei ho duppa ner i låje, å så hengdnd
i vinn å sol, te ho va bokna. Så blei
ho lagt i vann för ho blei steigt hel bragt
17 på ann måde. Enten kogt ~~Både~~ kogt & steigt hel ~~brogeakort~~.
Aure å ål óu blei salta å låg i lajen.
Billedhoggar Mattias Skeibrok frå Lista skolda re
fru Hulda Gurborg å koge go tosk. han sa:
Sjer fisken i pene sjeve med en Kvass kniv