

Emnenr. 27.

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Voss

Emne: Fisk i korthaldet

Bygdelag: Bordalen

Oppskr. av: Olav Rognmoen

Gard: Simle

(adresse): Reppe

G.nr. 203 Br.nr. 4

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

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

SVAR

1. Nei.

3. Bordalen kjøpte sild som dei heenta helst i Lissaued i Hardanger og klørja over fjellet til Bordalen. Elles droy mange og på storsild- og vairsildfiske-opte til Utsira ^{Sild og fiskevarehandel}. Dei tok dei sild med heim. I andre hefta av 19. årh. var dette vanleg. Ola G. Simle som no vilde vere innpå 100 år fortalde meg han låg på Utsira på sildfiske i mange år saman med mange andre fra Bordalen. Avsaltsfiske var det nok lite anna enn sild dei brukte, abbåt luftfisk som høyrde til julematen. Silda salta og røykt dei. Elles har det nok vore brukte røkt sild lenge. For mykje bær og ikkje eggja.

4-5. No kjøper her fiskebil rundt bygda ein gong i veka, og ein brukar dei vanlege fiskeslag, som simeien mykje pale og makrel, som vobren salta torsk, sei og fiskemat + sild.

7. Ein st mykje mein fisk er ein fôr, suda simeien suda ein på ordet: "Fisk er fisk, ^{men} kjøt er mat."

8. Og ein dei fleste meiner at fisk er betre enn konserver.

II

Her vi fortæller ho var på Jerus da ho var ung.
Du brücker dei laks til kvædsge.

2.

B. 11. Aire, helst fjellaire.

12. Om hairsten lag karame på stölen og fiska.
Danne fisker vart salta til vestrabruk. Ells
vart fisker brücker fersk. Det var helst nei
air var på stölen, air fiska om simearen.
No har dette fisket like a regja.

13. Eg air det er gaveralt a røykja silde.
Ein brücker a eta spekter røykesild utelke siren
og simearen.

16. Ein kimeu salta aire. Skindom vart storfisker
røykt.

17. Ein et mest kokt fisk, men og ukko skikt.

18. Ein kokar fisker mest i salta vater. Det har
vort slik för og.

19. Ein skikke i matfitt.

20. Ein lita fisker gjöls i ostelüt. Simeu
har kjøpt ferdig litesfisk på forige krig. Simeu
litar gjöls memo. Under krigen lita og gjöls
med ostelüt.

21. Ein kokte han.

22. Her vi laga fiskesuppe så lenge og kan
minnast - av ~~skroft~~ av fersk fisk - med mjölke-
jammung. Ein brücker min fiskesuppe av
sime för.

23. Lise.

24. Røykesild og spekkesild.

25. Fri.

26. Fiskerpudding av og dato her. Ein
kjöper han ferdiglage.

27. Ein kjøper både ferdiglage og humutiske
fiskeboller og fiskemaker.

28. - Kv.

- 28-31. Di allmestri nyttar ikkje fiskelvara.
- 32. Roze vert uoka nytta (kokt.) hjólken vert ikkje nytta.
- 36. Íster í spekesild vert ^{as sinner} ríkua som verlige godbetar. Fiskeskinnu brúka di til klæskinnu.
- 37-38. Skaldyr her ikkje voru brúka her.

