

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Strandvik

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag: Revnestrand

Oppskr. av: Kari Haga

Gard: Haga

(adresse): Baldersheim

G.nr. 105 Br.nr. 2 og 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

## A. Saltvassfisk.

1. og 2. Ein vit ikkje å ha høyst om at fisk har vore bruka noko nemnande som bytemiddel for andre varer.

Når bønderne i eldre tid rodde til Bergen vår og haust, kjøpte dei jamnast ei våg eller to mud turrfisk (klippfisk) so mykje dei trong i hushaldet for halvåret.

3. Kjøpte ein turrfisk var det jamnast torsk. Og so torskemakkar, "nakkefisk". Den var halden for fysiemat framom all annan fisk, ogso framom ferskfisk var den gjestebods og verkskapsfisk.

Frå gammalt var det so vist at kvar einaste huslyd kjøpte vørsild, ei eller to tunnar etter so stor lyen var, som dei "gjore opp", salta eit halvt døger, og trøykte. Det var sjeldan ein gante av vørsilda (her segger ein kverka silda når ein tar berre torkna or) og salta med til spekjesild. For i tida kjøpte og kvar huslyd minst 1 tunna brisling som ein salta og åt som spekjesild.

2

Av røykesilda hadde ein so visst eitt mål for dagen til langt utover sumaren, fyrste koka ein den, men frå mai åt ein den i spekje.

4. Den mest vanlege fisken ein får her er sei om våren og sumaren. Men også torsk og lysa kan ein få stundo. Summe set liner i fjorden og får langa og brosma. Om sumaren er her pir og makrell,

5. Summe fiskar sjølv den ferskfisk dei treng, og kan også selja litt til andre. Elles er det gammast butikkane som skaffar lettsalta fisk heim frå byar.

6. Dette er ei fjordbygd. Og ferskfisk kan ikkje seggast å nett høyra med i det daglege kosthaldet.

7. Her var tyå alle bruka mykje meir fisk før enn no. Før før var her fisk i fjorden, segger dei gamle. Og folk tok seg også meir tid til å ro utpå og fiska. Og so var fisken billig før for dei som kjøpte. Like til ved hundraårsskifte gav ein berre 40 øre for ein stor sei. Folk som fiskar litt segger at etter fyrste verdenskrigen var det som fisken kom vekke or fjorden her. Ferskfisk er meir sjeldan no utanom den lida våren og sumaren då seien kjem inn i fjorden. Dertil kjem <sup>at</sup> fisken no er vorten so høg i pris at folk likeso snart brukar kjøt.

8. Fersk fisk var halden for betre og

3

grusare ein salta fisk, kanskje noko av den grunn at ein kunde koka suppa av sø på ferskfisken, men ikkje på salta fisken. Og fiskesuppa var halden grust og helsesamt.

9. Her i fjorden er det ei sjeldenheit å få ein laks, og den har aldri vore rekna for kvardagskost her.

10. Det kunde henda dei som var å fiska kunde få ein hå, håbrand og hækjerring på kroken. Dette var ikkje etande. Men somme tok dei heim og koka dei til grisenmat, andre let dei ligga att i fjøra. Steinbit og ål åt ein heller ikkje før. All fisk som ikkje var etande kalla ein ufisk. (Ordet ufisk er ogso eit stadigt sjellsord for den som ikkje er real eller heilt erleg.)

### B. Ferskvassfisk.

11. Før i tida var her ikkje bruka stort ferskvassfisk. Folk som no er gamle seier dei hadde ikkje ete aure før etter dei var vaksne. Endå her er ikkje lite fisk i fjellvatni herikring, og i loane. Det var fyrst byfolk som kring hundraårs skifte tok til å fiska i vatni. Og sidan har ung gutane i bygdi drive litt med det, men mest berre for morro skull. Vassfisken her er aure, kjöa, kvitugg, röyr og kanskje fleire sortar.

12. Her har ikkje vorte teken so mykje vassfisk at den har vore rekna for noko i hushaldet.

## Konservering av fisk.

### A. Saltvassfisk.

13. Ein vit ikkje om at her frå gammalt har vore bruka annan konserveringsmåte for fisk enn salting og turking, og det stelte folk med kvar åt seg. På føresumaren kunde her vera godt med sei i fjorden, og då nytta dei fleste høvet til å fiska til hus-haldet. Også bondene gjorde det. Det vanlegste var då å salta fisken og hengja den på tro opp under takupso.

a. Var det tidlegt på våren og ikkje for varmt bruka sume å flekka og hengja opp fisken, <sup>sein</sup> usalta. Men det vanlege var å salta den for opplunginga. Var fisken turka berre litt, eller slik at ein kunde koka den utan fyrst å bløyta den, då sa ein fisken var bokna. Eitt gammalt ord seier „bokenafiskjen e dryg“. Folk lika ikkje den. Var fisken fyrst opplengt skulde den verta turk skikkelig, og bløytt og luta for kokinga. Dette var sei.

b. Var ein so heldig å få mit torsk enn ein bruka fersk kunde ein salta den litt og so røykja. Røyktorsk var halden for sers fin fysemat. Ein kjemur ikkje til at dette har vorte gjort dei seinare åra.

c. Dette har ein ingenting høyrte om.

14. Summe bruka å vindturka litt av vār-silda når den var laka. Den silda som skulde turkast soleis, vart ikkje sprett opp i baken under oppgeringa, men kløyvd etter ryggen og spensla etter sporen.

15. Både røykt og vindturka sild åt ein i spekje.  
Og nedsalta pir og makrel åt ein i spekje  
liksom spekjesild. Men ein kjenner ikkje  
til at annan fisk vart eten i spekje.

### B. Ferskvassfisk.

16. Får ein meir vassfisk enn ein kan  
bruka fersk so saltar ein den jamnast.  
Ein har også laga opp fiskekaker av den og  
havt på Norgesglas.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Før i tida bruka ein fisken mest berre  
kokt. So tok ein til å stekja seien, (seiebiff)  
Og no stekjer ein nersagt all slags fisk.  
Det var vel silda ein aller fyrst tok til  
å prammesteikja.

18. Her brukar ein å koka fisken i vatn.  
Før når ein jamnast koka suppa av  
fiskesø, hadde ein berre so mykje salt i  
vatnet som skulde til for å gjera suppa  
passeleg salt. Når fisken var kokt vart den  
teken opp i eit djupt fat, so tok ein salt og  
fiskesø i ei ausa og rørde til saltet bråna  
og sloq det so over fisken eit par gonger  
eller so, til fisken var høvdeq salt. Dette  
kalla ein å salta fisken. Slik gjer ein enno  
når ein vil ha suppa av sø. Elles brukar  
ein å ha so mykje salt i vatnet før ein  
har fisken uti, som der trengst for å få  
den passeleg salt. Lutafisken saltar ein  
alltid på den vis at ein lagar salta som  
ein lakar over fisken etter den er kokt  
og komin i fatet.

6

19. Før brukar ein gammast talg i gryta eller panna når ein steikte fisk eller sild. Og det brukar summe einar, elles brukar ein no must margarin. Det er berre fersk fisk som vert steikt, ikkje salta fisk so vitt ein veit om. Å steikja fisk eller sild på glør var ikkje nemnande brukar her det ein kjenner til. Under siste krigen brukar ein lever til steikefeitt om ein hadde det. Elles fekk mange tak i sildolja frå sildoljefabrikk. Den var også brukbar som steikefeitt til fisk og sild, når ein ikkje betre åtte.

### Lutefisk.

20. Like til siste krigen var det vanlegt her at ein luta turrfisken sjølv kvar åt seg. Men under krigen bytta handelsmennene til å ta heim frå byar ferdigluta fisk. Og no er her ingen som lutar fisk sjølv lenger.

21. Vassfisken kokar eller steikjer ein fersk. Eller salta den.

### 22. Fiskesuppe.

Det var vanlegt før å laga suppa av sø på fersk fisk og sild - sildasupa, pira-supa, og av all annan fisk var det berre fiskasupa. Ein hadde to måtar å laga til fiskesuppa på. Ein kunde laga si jamning av mjøl og sur mjølk og vispa uti sø. Wilde ein ha den ekstra god tok ein nokre skeier sur ryome istaden for sur mjølk.

Den andre måten var at ein brødde

7

litt smør i gryta, rørde på eit par skeier mjøl og vispra so av so litt etter litt uti. Felles krydd for all silde og fiske suppa var skarve, som kvar åt seg henta på boen om sumaren før i tida. (no kjøper ein skarve og.) Hadde ein guleroet brukta ein gjerne det i fiskesuppa av baa slag.

Av salta fisk har det ikkje vore brukta å koka suppa, det ein veit.

Suppa både av sild og fisk var mykje mein nytta før i tida enn no. Det må seggast å vera ein gammal rett. Til dømes er suppa av sild heilt avleggs no.

23. Ein kjemner ikkje til at nokon brukta å koka suppa på so av trassfiskeen.

#### Sild.

24. Før i tida åt folk mykje mein sild enn ein gjerer no. Det var mest spekesild og røykesild som var brukta. Det var ikkje uvanlegt at ein middels stor huslyd brukta to tumor brisling om året, attåt all vårsilda ein brukta attåt. Silda var billeg i dei tider. Og der råda var lita åt dei jamt sild to gonger om dagen, røykesild til frukost og spekesild til nens. Som brödsuol i likheit med smør eller smolt var ikkje silda rekna, men mein som fisk og kjøt.

25. Sildegryn var brukta jamt før, og er litt i bruk enno. Det kunde vera både av fersk og salta sild. Mest var det brukta salta vårsild som ein vattna utatt.

8

Ein koka saman bygg-gryn, kålrot og skrulla  
poteter. Når dette hadde nokre minutta  
att av koketida hadde ein den renska og  
oppskårne silda ùti med det andre.

Krydde til dette var pepar. Ein lók koka  
ein og ilag med, om ein átte det.

### 26. Fiskemat.

Fiskepudding lyt seggast á vera ein nyare  
rett her. Berre få har laga fiskepudding  
sjølve, det er slike som hadde lert det i byn.  
Dei seinste ára har butikkane fått heim  
fiskepudding og ferdige fisketaker frå byn.  
Og no brukar folk mest av det.

27. Når ein kan få tak i fersk fisk lagar  
ein gjerne fisketaker og fiskeballar sjølve.  
Hermetisert fiskemat i boksar kjøper ein  
berre om inkje anna er á få.

### Særskilde fiskerettar.

28. Ein bruka mykje berre á koka levera  
ilag med fisken og eta den attåt som  
svøl. Men hadde ein lite lever kunde  
den tryggast ved á koka levergraut av  
den. Ein renska himna av levera, plukka  
den i små stykke og hadde ilag med  
litt vatn i gryta. Når dette hadde koka  
litt hadde ein i litt salt og rørde på  
ei jamning av mjøl og sur mjølk.

Ein kalla dette levergraut og át det som  
svøl til fisk og flatbrød. No for tida  
er det vistnok ingen som kokar levergraut.

29. Dette som her er nemnt veit ein ikkje  
om har vore bruka her i kring.



30. Mange bruka lever som stikefeitt til fisk og sild under krigen. Men ein kjennur ikkje til at det har vore gjort elles.

31. Ein kjennur ikkje til nokon måte dei kunde lagra opp lever til bruk. Hadde ein mair lever enn ein bruka fersk, so vart den samla til lyse. Ein la då alle levera i eit kjerald og let den stå til feittet "gjekk or", som dei sa. Dette kemmaende feittet som ein kalla lyse vart haust på flasker, den øvste og finaste. Den var etterspurd og bruka som medisin til kyr som hadde kræmmsykja, og jamnast med godt resultat. Det feittet som var nerast botten i kjeraldet var grutalysen, den vart koka ilag med tjöra og talg til samurning for ler og sko og ymse andre ting.

32. Stor torskerogn har alle dagar vore halden sers grus. Ein la rogn i eit lerretsplagg, batt ein tråd over og koka den i saltvatn. Det var rein fiseemat. Rogn av storsild og vørsild vart og vel nytta og anten koka eller stekt. Myelken derimot var ikkje etandes sa dei gamle, so den gjekk ilag med slo. I seinare år har ein lert å nytta ogro myelken ilag med rogn til immmatkaker.

33. 34. 35. Dette som her er nemnt veit ein ikkje om har vore bruka herikring.

36. Før vart pir og makrell hovuda koka og ein saug heilen ut or dei. Det var sagt

8535

10.

at den var söt og smaka framifrå godt.  
No brukar ingen å gjera det lengre.  
Av små fisk nytta ein ikkje hovuda. Men  
av sei, torsk, brosma og langa vart hovuda  
koka og avetne det som etandes var.  
Av torsken åt ein det ein kalla „söternagen“,  
elles veit ein ikkje om at fiskemage eller  
syonyelera har vore nytta til nokon ting.  
Isler i spekjesild har vore og vert eten  
saman med silda.

### Skaldyr.

37. Krabbe og hummar åt ein før det ein  
kunde få. Den vart koka i vatn i store  
gryter og eten til flattbröd. Krabbe kan  
ein stundo få enno, men her er mindre  
av den no. Hummaren vert no send  
til byen, den fell for dyr for bygdefolk.

38. At nokon åt blåskjel og muslingar  
har ein inkje kjemskap til.

### Ordtak. (Bygdadialekt)

Fiskaren får ikkje vera fortin.

Tosken å seien går same veien -  
lökst åt gryto - å slutt å syto.

Ingen fagna üfiskejen.