

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lindås.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Indre Nordhordland.

Oppskr. av: Martin Toft.

Gard: Toft.

(adresse): Askelandsvåg.

G.nr. 18 , Br.nr. 5.

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

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

SVAR

Saltvassfisk.

1. Heimstaden min ligg lengst inne i Fensfjorden, Austfjorden heiter fjordaremen som går inn til bygda. Dei fiska litt her til heimebruk, men eg minnest at kvar vår kom det folk frå Feie og øygarden på robåtar inn her for å byta til seg ymse varer med fisken sin. Det var lett-salta sei dei hadde med. Det var serleg poteter - så poteter - dei ville ha i byte, det visste dei at folk her hadde. Elles var det never, bjørkebark, bjørkevidjer, (humleband) og ~~hasel~~ hasel til tunneband dei tung og ville byta.
2. Det var oftast mann og kona på ein båt, og vegen dei hadde å fara ~~4-5 mil~~ kunne vel vera 4 - 5 mil.
3. Det var nysalt sei dei hadde med. Det var ikkje fast-sette møteplassar, det var gamle kjentfolk dei kom til, slike dei hadde gjort bytehandel med i årevis, ja, gjerne slekt etter slekt. Seien som bøndene fekk på denne måten, hengde dei opp under takskjegget på vån-ingshusa sine til turk. Denne fisken nytta dei sumaren frametter. No er det for lenge sia slutt med denne bytehandelen - over 40 år sia.
4. Den fisk dei brukar her er fyrst og fr̄mst den dei

fiskar sjølve: småtorsk, hysa, pal, kviting og ei og annan langa.

5. Den fisken ein kjøper, får ein hjå handelsmannen. Det er klippfisk til vanleg og sprøgd torsk og brosme til jul og elles ein hende gong handelsmannen mannen har til å byda ut.

6. Folk har lite tid å liggja ut på og fiska, dei har nok

7. med gardsbruket, difr har ein mindre ferkfisk i hushaldt enn før.

8. Den ferske fisken tykkjer alle er den beste.

9. Her er ikkje laks i fjorden her. I indre ~~Osterfjorden~~

Osterfjorden, Vaksdal, ~~Stamnes~~ ^{Stamnes} Stamnes eller Bolstad ville ein sikkert ^{gi} gode opplysningar om laksefiske. Der ~~agjorde~~ tenarane når dei hyrde seg kor ofte ~~dei~~ skulle ha laks i veka.

10. Namnet ufisk er vel kjend og nytta. Det var hå, røgnkall og rognkjekse, skate og marulk. Det var ein sjeldan gong ein fekk sovoren fisk.

B. Ferskvassfisk.

11. Her er korkje vatn eller større elvar, difor er her

12. ikkje noko ferskvassfisk.

Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

13. a) Ein turka eller salt fisken sjølv. Bokna fisk var skjemd fisk og måtte saltast godt. Ofte vask ein han i sjo før ein salta han.

b. Ein røykte ikkje fisken.

c. Ein veit ikkje om at nokon laga surfisk.

14. Ein kjøpte storsild om vinteren, kverkanho og lett-salta ho eller la ho i saltlake. Etter ei kort tid tok ein ho or lakenflakt ho og hengde ho opp til

~~xxx~~ turk. Ein tok og ofte og røykte silda i gruva og så turka ein ho etterpå. Det er storsild ein brukar til dette.

15. Ein nyttar ikkje speken fisk.

16. Ein har ikkje ferskvassfisk.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Ein et fisken kokt eller steikt, mest kokt.

18. Fersk fisk salta ein etter han var kokt. Ein kalla det for å drevja han. Det same gjorde ein med fersk sild og. Ein nytta saltare fisk før enn no.

19. Ein steikte berre fersk fisk. Ein steikte han i talg før, no steikjer ein han helst i margarin, aldri i lever.

Lutefisk.

20. Ein luta før alltid tørrfisken sjølv. Dei laga luten sjølv av oska av lauvtre, seinare laga dei oftast luten av soda. Det er etter krigen at ein ^{har} teke til å kjøpa ferdig lutfisk då det har vore meir vanskeleg å få tak på tørrfisk. Til jul kjøpte ein helst før tørfisk-nakka - ein kalla det forresten berre, nakka. Sum gamle kokte nakkane i ~~xxx~~ kokt mjølk. Då nytta dei både "søet" og lutfisken. Det smaka verkeleg godt å få dennen retten jolaftan.

21. Går ut.

22. Fiskesupa. Fiskesupa fekk ein berre når ein hadde fersk fisk. Ein kokte ho med ~~xxx~~ mjølkejamning før, no har ein og kålrabi, gulerot og grasløk i ho. Ein brukar fiskesupa no ~~xxx~~ meire enn før, men det vert rekne for ein gamal rett.

23. Går ut.

Sild.

24. Ein åt sild før kokt, ~~spekt~~, røykt og steikt. Det var først og ~~først~~ til middagen, men ein nytta og spekesild ~~xx~~ på flatbrød til non eller kveld. Sild og brisling i ~~xxx~~ speke vart og er nytta til sul attåt brødet. Steikt sild vert og nytta til brødsul.

25.Så vidt ein veit vert sildegryn berre laga ut med havkanten - ikkje her inne i fjordane.

2 Fiskemat.

26.Fiskepuddingen lagar ein av fisk,mjølke og potetemjøl. Ein vil helst ha hysa og sei,men elles lagar ein fiskepudding av dei fleste slags fisk.Det er meire ein ny rett, serleg etter den første verdskrigen.Ein kjøper og ferdig fiskepudding om det er å få.

27.Ein lagar ofte fiskekakene sjøv,men ein kjøper dei og ofte hermetiserte.

Særskilte fiskerettar.

28.Ein kokar sumtid fiskelever og har ho i staden for Dei kalla det smør på ferskfisken.~~Ferskfisken~~ levrebrå av fiskelevra.Før i tida kokte dei og levregraut,eg minnest eg har smakt ein gong levregraut for omlag 45 år sia.Det var ikkje god mat,tykte eg då.

29.Kams erved det same som levregraut som er nemnt ovanfor.Elles har ein ikkje meire kjennskaptil den slags mat.

30.Ein har ikkje her brukt ~~xtorske~~lever til steikefeitt,men eg har høyrte at tran vart nytta til å steika i under krigen.

31.Veit ikkje at ein lagrar lever til mat.

32.Rognsteikjer ein fersk og hqr til middagen.Ein kjøper ho og hermetisert.Mjølka nyttar ein ikkje.

33.Ein kjenner ikkje rettard av bollar av torskerogn og mjøl.

34.Kveite er sjeldfengd fisk her og ein kjenne ikkje til noko rett av finnane av kveita.

35.Veit ikkje noko om "longstuvem hin lange".

36.Fiskehovudet kokte ein saman med den andre fisken, istra saup ein i seg når ein åt silda kokt eller i speke.

Magen og symjeblera av fisken veit ein ikkje om vart eller vert nytta til noko.

Tillegg.

Skaldyr.

87. Krabbe og hummer kokte dei nå dei ein hende gong fekk tak på slike. Det same gjer dei enno. Dei har ikkje nok sers tillaging på dette. Etter at det er kokt, plukka dei kjøtet ut or ~~klxxx~~ skalet, drevjar det og har det ~~xxx~~ til pålegg på brødet. Dei kjøper og slikt pålegg hermetisert. Ein veit ikkje om at dei har ete blåskjel eller andre muslingar anna det går segner om at dei nytta mat av skjel i hungersåra i 1809 - 14.

5484

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING