

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Fjordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Austheim

Emne: Fiskekøthaldet

Bygdelag: Symevåg

Oppskr. av: Lora Aulow Saheim

Gard:

(adresse): Symevåg

G.nr.

Br.nr.

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 Saltvassfiske

1 Her på desse kantar har fisken vore mykje brukt som lytemiddel. Det var helst potets smis prim og surmjolk (nyse) som fisken vart lagt i.

2 Denne lytehandelen gjekk således for seg: at skundom kom bonden inn frå fjordane ut til fiskarane, andre tider kom riste fiskarane inn til bondene. Den lytehandelen kunne gå for seg mange tider på året, men det var helst om våren og sommaren det vart lytehandel. Vegen kunne skundom vera lang. Det hende seg at bondene riste fire - fem mil.

Den fisken som fjordkarane mest kjøpte var rild eller vinterfisket. Då kom dei som regel ut eller vårsildfisket var stult og kjøpte saltsild. På den tida kunne dei lyte det ut i smis, men som gammalt i newer som den tida var brukt under lov-taket på huser. På den

2
Så bydde dei ^{også} vares i lod he havind som
var tūrka, og vil bruke både dyre- og frekemat.
Når det ^{skulle} klevs og turskaper kom
tic fjells reishe dei ut att med prim
og myse, og så fekk dei att salt
småsei og pal. Det hende også
at fjordbuarane slo seg i lag og kom
på båtar og hadde tømmer og salt
med seg, og så låg dei ute i havet
på dei tyse summerne og fiska
sjølv og satte fisken i tømmer, og
etter dei hadde fjelt tømmerne om
reishe dei heim att. Den fisken dei
fiska på desse tider var: småsei på
og leyr.

Dei fiskeslaga som er bruka i vår
bygd er så myse eller års tidene
Om vinteren vert det bruka mykje
sei og torsk, eller vert det bruka
bronna langa, hyse kviling, og
som summerne også smakrell, tiche
byen småsild og myse slag småfisk
Alle desse fiskeslaga vert rekna som
god fisk og er i tuis haldet tic vrise
tidt

I fiskedistrikta kjøper ein ikkje mykje
fisk, ein fisker sjølv, ^{verre} og dei som har
ein annan leivning kjøper tyse fiska-
rane.

I det daglege ^{husholdet} spelas fisken ein
stor rolle ute ved kysten. Fiske her
ute er det same som kjøt og flukt
inne i landet

Det er mykje mindre med fiske
i vår bygd enn før. På kjende fiske-

plussa der ein frø kunne grynge opp
mykje fisk på ei lita skumb & del
no ikkje noko å frø. Summen må
vera at fisker rett oppleken med frø
ling ubi i Nordjens

Fisken vort rekna som ^{best} alltid
no han var fisk, og frø i tida at
ein lita salt fisk. Den vort berre brū
ka no del ikkje, var der å koma ut.

At laks vort brukt som kvardags
mat & del myn her som kan seya
no

Det var mange slags saltvassfisk
som folk reknar som fisk ~~no~~ skun-
de. Mange at ikkje at, vordi du min
ke han var i slekt med rømm, dles
vort ha; skata, marilt, flatilt
rekna for ulandi. Summe at heller ikkje
skun bit. Sleik fisk fekk brøker. Fikk
ein mykje ha på garna som varen
så vort han strødd utav brin
dii g. r. sel.

B. Ferskvassfisk

Ferskvassfisk som i vatna her bya
Det var helst om hausten sleik fiske
gikk for seg. Ein tok fisken på den
måten at ein laga ein gard best
over elva og med i garden var
eit hot som vatnet strömde gjen-
nom. I det hoid skulle ein noko som
vort kalla met. Han var laga av
og fastbindende opppe lie eit lunnband
eller noko liktande. Så sonna
han av mede og i den melle
rende fisken mede. Så vort det

fiska utover hausten tie, eller fraus.
Fisken var salt, og røykt, eller ogsaa
heve turka og del var god mat
ut over hausten. Andre mital var
ikke ferkrassfisken teken pa. Ent umman
tok kinnu vera og ein fiska litt
med slong om sumveren og hausten.

a Konservering av fisk
Saltvassfisk.

a Den fisken som ikke var den
ferok, Salt a ein.

b) Stundom røykle ein ogsaa nokke
av fisken

Surpisk eller grovfisk kjemmer ein
ikke til.

Den fisken som skulle teir kast
vassle ein og la pa berg og turka,
eller han var teir tok ein han
inn og hadde han pa ein teir plass
og hadde han tie snut i ommelida
Summe tidv turka ein fisken pa
vegg. Ein selte ^{ein sking} ienve rypa og
hende fisken pa snora og turka
pa den maaten. Men den fisken
var mykje hardare og var ikke
sa god som den fisken som var
turka pa berg.

Koktus ein lagar fisken tie.
Fisken var mest den kokt, i ferok
tilstand, ogsaa skik stundom.

Fersk fisk var kokt. vann med
pass andre salt i. Elles kokas ein
fisken i fersk vann utan salt,
om en sa tek ein nokke av fiske-
saet

og har passande med salt, og der
over fiesken. Dei gamle kalte dette
for ai druga fiesken

Fiesken vart alltid stekt fersk;
salta fisk vart aldri stekt.

Fiesken vart stekt i feit; kaly av
dgg, seinare poov, og under første
krigen brukte ein tran. På gløis vil
ein ikke om nokon som stekte fiesken
slik

Lulefiesken var ikke så mykje brukt
her. Det var berre sunne som tygde
lulefiesken tillaga fjä lyein.

Fersk vassfiesken vart laga tie mykje
som salt vassfiesken. Man vart både
stekt og kokt. Nok av han vart fint
salta og røykt

Fiskesuppe

Var mykje brukt för i Lida. Nok et-
skild namn för herme var det ikke
Ho var tillaga av krafta av den
kokte fiesken. Og så laga ein tie ein
gamle ring av mjölk og mjöl, og
hadde så hakka grasløk. Denne
grasløken som ein brukte för i
Lida var slik villök, som det
voks så mykje av uto på holma-
ne, og kokte ein fersk fisk, så kok-
te ein som regel også fiske süppe
No brukte ein mykje mindre fiske
suppe. så det vert rekna för ein
gamal rett.

Fiskesuppe av fersk fisk lagar
ein ikke

Sild

Silda var den i så ymse former
 eller som det hørde med vordende
 når storsildfiske tok til om vinterens
 var silda eten mykje fisk og lett salt
 og stikk. Slakta fiske så hadde ein
 fleire saltar tunnes sild. Då var røkt
 av silda flakt og røykt, røkt var
 flakt og hengt og ble venterking, røkt
 sild var ikke flakt, men to dag to
 sildar var samantredde i hovu-
 det og opphengte til venterking.
 Slik sild var kalla lubbhesild.
 Så var det bladsilde fiske og
 brisling fiske om sünaren. Forutan
 det som var eten fersk. Salta var
 hushold fleire kjenner som dei hadde
 ble spekesild. Speke silda var
 mykje mykje ble pålegg. Forutan
 middag og kveldsmåltid. Var det
 ble pålegg av ein sild og g raut
 og suppe og sild, så sild var
 i tid ut med dei vektige
 voksne som ein hadde i hushol-
 det. Under krigen var det silda
 som bruga folket langs kysten.
 særlig storsilda. Då at folk på
 tynnere med sild

Sildegryn var også ein gammel
 rett for i tide, men så mykje man
 de bruka no. Syldegryn var
 laga av bygggryn, opp hakka
 saltet, med poteter og grønnsaker
 dersom ein hadde det.

Fiskepudding. er en ny rett

7

Var på disse kaular, Det er særlig ikke
sikke krigen fiskepøddingen har komne
i handelen, og handelsmenneske får
han ferdig fra byen.

Fiskekake har en laga her ei lang
tid. Det er av lysse, lys og rødt, men
i det siste har en sluttet mykje
med å laga dei sjolve. Men dei
kjøps dei ferdig laga fra byen. Fiske
filear er sjeldan nokon som kjøps.

Serskilte fiskeretter

Levera var mykje av fersken og
vart rekna for kraftig mat. Levera var
sundhetlig og kokt her ho skaut fittet
så hadde ein litt havremjøl på
og flatbrød her. og det af ein assit
pølse. Slike retter vart mykje etne
emne.

Kams vart mykje bruka for i tida,
men no er det slutt med det. Ein
laga kams av lever og myll.
Men det som vart mest bruka
var kams kokt i Torskhuvid. Når
kallane kom fra havet om kveldane
var kams huvid ein god mat.
Torskhuvid som slaktefeit vart
bere bruka under krigen.

Derom ein lagra levera ei
lengre tid skaut ho fittet og det
vart kalla lysse. Blanda ein
lysse saman med gjør og kokte
på vart det god skosmørning.

Rogna vart mykje bruka både av
sild og fisk både i fersk og salt
tilstand. Rogna vart eten både

8
stekt og kokt. Myrken vort ikkje
bruka tie folkemat.

Rognkollar og rognkaker er
i kjend. Sakeens "rav" av kvule
Langstiven hin lange som Peter
Dass Lala om er ukjend

Av dei ymse delene på fisker
vort alltid hovuda bruka tie
folkemat dersom fisker er så
pass stot. Isken av sild vort
svært verdfull og vort eten

Skaldyr

Krabbe og hummer har alltid vore
ein god mat langs kysten.

Krabben vort fiska frå midten av
juli tie framover godt jult. Då er
han fylt med rogn og myrke. Og
del er mykje godt i klavne. Dei andre
delene av aul er han mag og er mest
ikkje etande. Si krabbe har ein del
mykje og ein 3/4 del enno.

Hummeren er for dyrt tie å eta, så
han vort seld. Men hummer som er
rube av i kets og er skald litt vort eten og
er god mat. Både hummer og krabbe
vort sleppt levande ut i kokande vatn.

Bläskjel og askjel har og vore
noko bruka. Dei vort stekte på
glor. Når dei opnar seg er dei
stekte nok i å eta. Og del er
god mat og har fin smak.

5718