Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 | Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Gulen

Emne: Fisk i kosthaldet | Bygdelag: Dalsøyra

Oppskr. av: Ivar Kleiva | Gard: Kjellevold

(adresse): Dalsøyra | G.nr. Br.nr.

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

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

Oppskr. etter Jon Kjellevold, pensj. postopnar og gardbr. 85 år.

SVAR

1. I eldre tid vart fisk ofte brukt som bytemiddel. Fiskarane kom hit utanfrå øyane og utnesa og bytte til seg mjølk, havremjøl, poteter og andre matvarer. Heilt frå Feie kom dei hit inn. Kvar gardbrukar hadde gjerne sine visse folk som kom om hausten. Det var vanleg at kvar fiskar bytte til seg eit anker surmjølk og eit anker sur myse. Mange av desse fiskarane var så fattige at dei gjerne ville byta til seg brukte kleplagg og. Det var ofte kvinnfolka som stelte med denne bytehandelen. Det var såleis jamt dei som fann fram mjølk og dei brukte kleda som skulle vendast.

2. Bøndene her reiste ikkje ut for å kjøpa fisk, eller byta fisk til seg. Heller ikkje fanst det visse møtestader, men fiskarane kom heim på gardane.

3. Før i tida kjøpte bøndene helst "murt" (småsei) og sild, men etterkvart har det vorti mindre "murt" å få, og no brukar folket her mest brosme. Sild vert det og brukt mykje mindre av no enn før. Silda vert kjøpt fersk, og salta eller flekt og turka heime.

4. Dei fiskeslaga som vert bruka her no er: brosme torsk, longe, "murt", sei, hyse og lyr. Dessutan sild av ymse slag, aure og laks. Brosme og "murt" er mest vanleg brukt.

5. Forteljaren kan ikkje svara på det.

6. Fersk og salta fisk er vanlegaste maten i fiskerostroka her i Gulen.

7. Folk brukar mykje fisk no og, men det er kanskje

5640

. litt mindre enn før, avdi folk brukar meir kjøt. Fisk vert også nokså dyr her i bygda sidan han må kjøpast på butikkane for det meste. Fiskarane kjem no sjeldan hit på bytehandel, og fisket i fjorden her er mest slutt. Svært få har robåtar att, og trålarane reiser med den fisken som sig inn hit.

8. Fersk fisk vert alltid halden for å vera betre enn konservert.

9. Laks har alltid vori svært lite brukt her. Her er nemleg lite og inkje laks å få, anten ein prøver i fjorden eller i elva. Laks helst eit sersyn.

10. Breikjeft og marulk vil ikkje folk ha. Ordet "ufisk" er kjent. Fisk vert omlag ikkje nytta korkje til hønse- eller grisefor. Derimot har det før vori nytta ikkje så lite sild til for åt kyrne, og i revegardane.

11. Ferskvassfisk. Aure og laks vert bruka når ein får fatt i dei, men her er lite og inkje å få.

12. Ein fekk mest aure når han gjekk opp i elva for å gyta om hausten, men elles var no smågutane på på ferde i elva heile sumaren. Siste åra har det og vori fiska litt i sjøen med trollgarn. Noko slag lagring av ferskvassfisk til vinterbruk er det aldri tale om her.

Konservering av fisk.

13. Saltvassfisk. Før stelte alle fisken sin sjølve. No er det vanleg at ein kjøper saltfisk, og kleppfisk, ofte spekesild og. Fisken vart mest alltid berre salta. Turking var lite brukt, og røyking om lag ikkje. Bokna fisk er ukjent her.
b) No er det ein og annan som røykjer litt storsild, men det er nokså nytt påkome.
c) Desse måtane til å konservera fisk er heilt ukjende her. Sukker o. sl. ikkje brukt i laken.

14. Når silda hadde legi nokre dagar i lake, la dei gjerne ein slump ut over berga og turka henne. Før fekk dei ofte mykje sumarsild her ikring, og den var rektig god til slik turkasild."lubbesild". Denne turkasilda vart jamt brukt til matsild.

15. Speken fisk vert ikkje nytta her.

B. Ferskvassfisk .

16. Litt aure og laks vert røykt, men her vert fanga så lite av desse fiskeslaga at det aller meste vert eti med det same.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Alle slag fisk vert for det meste berre kokt. Steiking er lite brukt for anna enn fersk sild.

18. Fersk fisk kokar ein helst i salta vatn, ferskvatn. Sjø, myse eller eddikvatn vert ikkje brukt her. Ein brukte nok meir salt i vatnet før enn no. Før i tida hende det dei laga noko dei kalla "drevje" f. Denne drevja var saltvatn som dei slo ut over fisken etter han var kokt til å gje han passeleg saltsmak.

19. Salta fisk vert aldri steikt her. Den ferske fisken steikjer ein i ei vanleg steikjepanne i talg eller anna matfeitt. Å steikja fisk på glør er ikkje brukt her. Å steikja fisk i torskelever er heller ikkje brukt.

20. Lutfisk er lite og inkje i bruk her. Dette siste året har det elles vori lutfisk å få kjøp hjå handelsmennene her, så det kan nok henda det kjem meir i bruk her-etter. Det grannet lufisk som vart eti her før, vart alltid laga til heime.

21. Sjå ovanfor. Nr. 16.

22. Fiskesupe. Fiskesupe har vori lite brukt her i bygda sidan det alltid har vori sjeldan ein fekk tak i fersk fisk. Men ho er godt omtykt, og ho har komi meir og meir i bruk av di det har vorti lettare å få tak i fersk fisk dei siste åra, sidan handelsmennene har teki til å få heim fersk fisk tolleg ofte. Fiskesupa lagar ein her berre av fersk fisk, og har gjerne litt egg og grønsaker i. Det set god smak. Mjøljamning og litt gryn i er og brukt. Supa er meir i bruk no enn før, men vert likevel rekna for ein gamal rett.

23. Fiskesupe av ferskvassfisk er sikkert svært sjelsynt her.

24. Sild. Silda åt ein jamnast speken, og til vanleg 2 gonger om dag, til middag og til kvelds. Silda vart brukt som sul til flatbrød, og sume tider til potet kaker.

25. Sildegryn er ikkje i bruk her.

26. Fiskemat. No lagast det gjerne fiskepudding når ein får tak i høveleg fisk. Lyr og hyse er beste fiskeslaga til slikt. Men fiskepudding er helst ein ny rett, komen i bruk for 20 - 30 år sidan. No kjøper ein helst fiskepudding, sidan ein kan få fersk vare på butikkane kvar veke.

27. Hermetiske fiskekaker og fiskebollar vert kjøp ikkje så lite no. Serleg har det auka dei aller siste åra.

Særskilte fiskerettar.

28. "Mor mi kokte stundom levregraut, og me hadde stundom levremylje. Levremylja laga ho på den måten at ho fyrst kokte levra. Så rørde ho havremjøl i det varme levresøet, og til sist rørde ho levra i til det vart mest som ein rjomegraut. Det var ein svært feit og kraftig rett, men det var sjeldan vi fekk slikt. Eg trur ikkje det var mange her i bygda som brukte levremylje, men mor mi var frå Haveland, og der var dei meir van med fisk og fiskerettar enn folket her i bygda. Eg hugsar og at vi stundom fekk torskehovud som var fylte med lever og kokt. Men oftast åt vi levra berre kokt i saman med fisken. No er det no heilt slutt både med levregrauten og levremylja her."

29. "Kams" og dei andre "kams"rettane er ukjende her.

30. Torskelever har visst aldri vori brukt til steikjefeitt her.

31. Ein kjenner ikkje til at nokon freista lagra levra.

32. Fiskerogna har vori nytta til mat både fersk og salta, men mjølken har aldri vori eten her.

33. Bollar av rogn er ukjent her. Rognkaker og.

34. "Rav" er heilt ukjent her. Forteljaren visste ikkje kva det var eingong.

35. "Longstuven" er ukjent her. Longerygger vert nok etne, når ein har dei.

36. Torskehovuda vart kokte og etne. Dei andre lutene som er nemnde vart sjeldan bruka, så nær som istra

den åt ein saman med silda.

Tillegg.

Skaldyr.

37. "Det er svært sjeldan ein får tak i slikt her, men fekk ein tak i ein hummar eller ein krabbe, så vart han sakte både kokt og eten i mi ungdomstid. Men no er det visst heilt slutt med å eta slikt. Det går visst til sal det grannet som finst. Kva tid det vart slutt kan eg ikkje seia. Det har komi litt etter kvart, trur eg."

38. Blåskjel eller andre muslingar er det ingen som et her.