

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Oppskr. av: Vidar Rozdo,

(adresse): Elå, Hardanger

Fylke: Sogn og Fjordane.

Herad: Briv.

Bygdelag: Rulle-Høydal

Gard: Fagerheim

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):

Ettu Nier Skiland, 70 år Yrke: gardsarbeid.

SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Ja, ~~og fisk~~ med så seint som i krigstida.

2. Kom die bøndene, men ikkje die fastsette sider. Både mannen og kona ~~var~~ på garden var med på byttehandelen med fiskaren som kom med fisken sin die gards. Bøndene kunne reisa opp die 7-8 mil for å få tak i fisk. Som oftast hadde langveisfarande faste niestobader der byttehandelen gjekk for seg.

3. Bøndene kjøpte mest brosme og lange og ein del torsk. Ja, bøndene kjøpte sild som dei gante, flekte og ordna die sjølve.

4. Torsk, hyse, brosme og lange. Torsk er mest vanleg.

5. Ja - delvis. Ikkje alle i eit fiskekdistrikt er fiskarar og desse må då kjøpa fisken dei brukar i hushaldet, dei kjøper dei vanlege fiskestane som me har nemnt ovafor.

6. Fersk fisker er dyngda av kost-
haldet i nye ved kysten.

7. Dei, ein et ikeje mindre fisk
na eren for. Fisker vert bruket
i ^{smalag} same kvanta i det nye
som i det gamle kosth.

8. Ja, fersk fisk har seetid
vone rekna for best, den finaste
smaken i fisken kovers best
under konservering.

9. For 30-40 ar sidan vart
laks bruket til kvardagsmat,
for ei har ikeje var rekna
for a vera sa verdi full fisk
da som no. For ofte laksen
vart bruket er det ikeje noko
reger for, men det heiter seg
at i Vardal dal ville dei ikeje
ha lakt mer enn to ganger
for veka.

10. Nestande fiske slag - stein-
bit, na, breiflabb, hakjuring.

Ja, odet "ufisk" er bruket.
Ufisker vert og vart bruket
til gise - og honsse for. Berre
for desse middya.

D. Ferskvass fisk.

11. Fjellane.

12. For i tida fiska ein mest
om hausten, no derimot
vart det drive fiske i heile
sumar halvaret.

A. Saltvass fisk. Konserv. av fisk.

13. a Fisker vart både salta
og turket. Kjener ikeje dei
bokna fisk. b. Det har vone

og er brukt å røykja ein del av fisken. @ Han ikkje høyrst nokon om at ein la fisken med i myseblomy.

14. Stovsild vart brukt til feaksild og ho vart lagd i saltlake for ein turka herme.

15. Suren vart eten speken for i tida, men ikkje no lenger.

13.

16. Ferskvassfisken vart vart til-laga som røkefisk, og han vart salta og røykt.

forvis ein lagar fisker til.

17. Mest kokt fisk.

18. Ein kokar fisken i salta vatn. Ferskfisk vart salta etter at han er kokt.

19. Fisken vart steikt i margarin, for i tida vart fisken steikt i tor skeleer.

20. Lutfisk.

Ja, ein lutfa fisken sjölv og gir det enda, for den ein lutfar sjölv vart mykje bette. Ein lutfa Lofot-skrei. For sid ein byrja å bruka kjøpt lutfisk, vart ein ikkje sikket.

21. Når han er fersk, steiker og kokar ein han, når han er salta berre koker ein han.

22. Fiskesuppe.

Ja, fiskesuppe er og var brukt. Nokre særskilde namn er ikkje i brukt no

Kokt av fersk fisk - biter av
grønnsaker, krydd, egg, salt og
særdeleg, mjøl, gryn og mjølke-
jæmning, når ein biter
mjølkejæmning har ein
ikkje mjøl i suppa. Fiske-
suppa er rekna for å vera
ein gammal rett og har vort
mykje brukt no og.

23. Ja, det gjer ein, men denne
suppa er ikkje så god.

24. Sied.

Sied vart og vort brukt ein
gong for dagen, men noye-
sied kan veta birket to
gonger for dagen - til middag
og kvelds. Sied vart brukt
til kjøtt.

25. Ja ein laga siede gryn,
god rett. Vit ikkje kor rettane
vart laga.

Fiskenat.

26. Ja, river saman mjøl, fisk
og mjøl og dampar det i
form. Det er ein gammal rett.

Ja, no kjøper ein ferdig
fiskepødding.

27. Ja, det gjer ein.

Særskille fiskerettar.

28. For laga ein levermjølje.
Kokke levera og rota haare-
mjøl uti, åt det med
skiv or same fatet. Skander
sedri at slike rettane vort
brukt no.

29. Kams kjønner ein ikkje tie her.
30. Ja, forskelever vart brukt tie skikkefeitt i krigstida.
31. Ja, ved hermetisering.
32. Mjølken vart ikkje brukt, noyna vart både kokt og skikt.
33. Kjenner ikkje tie det. Har ikkje høyrat gjete at det vart laga rognkaker.
34. Kjølet av fismene på kvitta vart kokt.
35. Nei.
36. Korudet vart kokt og ste. Tater, mase og sgrnyselare er ikkje brukt. Skinnnet av pale & d. vart tørka og hatt i skafftkjelen for å få klår kaffi. Dille er brukt endå på guse skader.
- Skaldyr
37. Krabbe og hummar vart kokte. Krabbe og hummar et ein no og god kost.
38. Har ikkje høyrat noko om at dette har vore i bruk.