

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke:

Fosdaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Krodalen

Emne:

Fisk i kottkaldet

Bygdelag:

Eksingebalen

Oppskr. av:

Johs. N. Hauvik

Gard:

Rauvik

(adresse):

Eksingebalen

G.nr.

90

Br.nr.

1

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

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

= og eldre folk som no er kurtfarne.

## SVAR

Eg gjer fyrst merkseme på, at eg er frå ei fjellbygd, og her er mange spørsmål i sennet, som ikkje høver for mi bygd. desse spørsmåli gis eg heit framme.

- 1 Fisk som kylevora for onnar matvora er ikkje iend
- 3 Her fiske kviderne kjøpte mest var Torsk. Merkeposten vart kjøpt som kvorfisk. Men eg hugsar dei gamle fortalde at når dei var til "kydd", ellers "utpå laude", som dei sa, og skulde heimatt kjøpe dei fersk fisk og fersk sild, med seg når, so høvde. Fisker salta dei heit, og at han "or lafen", kont sjølvogt. Var det blavsild, brisling eller "Kristiansild" dei fekk feli, so salta dei henne. Blavsildi koka dei og år upp so snart råd var, dei rekna so, at ho heit seg ikkje so lunge. Brisling og "Kristiansild" lågi salt til ho var spiki, og vart eti som spekesild. Treffe dei til å kjøpa storsild - eg veit det treffe so vort sidi "sløydd", salta og røykt.
4. Sidan daten fekk køyning, og iver no etter bilen kom, hev fiskebruket auka. Fisker som mest vart kjøpt er Torsk, både saltet og fersk, Seimust fersk, Brosma, mest saltet. Noko Tale



og Makrel verd og kjøpt. For høymøgen kom hadde vel turrfisk, av Torok, 9/10 av fiskebruket. Turrfiskebruket her meina, medau mysprengh, mysalt, Torok og Brosma her auka mykje. Seim verd mytta fersk, eller laga til fiskekake og seibiff.

7. Her verd ete mykje meir fisk no, enn for, avdi fiskeu er somykje lettore og ja far i.
8. Mange liker vel bette fersk fisk, enn konserver. Va reknae eg turrfiskeu som konserver. Seu spild det hoglidsmet - til jal og paike, so ma det vera turrfisk - lutefisk - tinn det skal vera hoglid og fest.
11. Her ferskvaarfiskeu som brukast her, er vanleg aive. Han vert fiska tinn sumaren, hellt inn regndag. Va gas gjorna falk fra slakteu. Va bekkeu og elv ukka, sokis fiskeu at bekkjerne dr dei rekna ut i storelvi, og da bit fiskeu. Denne fiskeu verd koka og eten med haue er fersk, og dei et haue til alle mal. Fra bornari hugsa eg at sume gamle menner, hadde lauga line, med opp til 100 vnglar pa. Vi egnde makk pa vnglane, la line i bougt, i ett fjolatrog, hadde mald pa hoos linebuigt, so ikkje vnglane skulde hengja seg ihop, og nar alt var ferdigt, hadde dei ut pa elvi og sette line gvar i vika, eller i ender bekkjes, dr dei rekna ut i elvi. Va falk dei ofta somykje fisk, at dei salta fiskeu. Fiskeu koka dei, dei at haue iekje spikere.

Tax minnet - far jord i 1852, d 1941 - at falk hadde not og drag i elvi. Vi salta fisk i tinnkjelas, da heude det at dei roypite store fiskeu. Spikere at dei iekje, det



som ikkje var roynt, var kokt. Til rettmat  
var ikkje dei fiske spara, dei åt han upps ius  
sunnose og hantene.

13-16. Konservering av fisk var ikkje brukt sålangt  
eg veit. Turka sild eller turka fisk var helder  
ikkje brukt. Sild var viss einaste fiske  
som var eten i spise.

17. Ein et mest kokt fisk. For ein kjøpa stor,  
18  
09  
fersk sei, kan dei skidja, laga seibiff, men  
nett vanleg er det nok ikkje. Fiskekoka  
ein lutt i salt vatn, ferskfiske da. Luta-  
fiske var salt, straks etter han var kokt,  
nett for ein kan han på bordet.

20. Turrfiske lutas falk. Ejolue, det er lite ferdig  
lutfisk falk kjøps. Ferdig lutfisk vert  
smykke for deyr. For det meste kokes falk  
lut av oska. Da må dei ha oska av kjøke-  
ved. Oska lev dei i ei malingsgryta, stor vatn  
gjer, og kokes det nett opp. Tek gryta av, og  
set det til avkjøling. Når det er kaldt silas  
ein den blanke luti av, oska må ikkje  
komma i. Er luti for sterk, som ho jant  
vil verka, fynn ein henne ut med  
ei mengje kaldt vatn i. Stor so luti gjer  
den bløyte fiske. So må hümori  
passa fiske so han vert hövelig lita. Er  
luti for sterk kan fiske vatnaet ut, so  
han vert hövelig. Ei hümor som kan  
god lutfisk på bordet, fikk eitt godt ord.

22. Fiskecäpa er ein nyare rett. Lovd smykke  
brukt er det nok ikkje.

23. Vet vert, av og til, laga fiskecäpa av fersk  
aive. Fiske vert keima godt, kokt i vatn,  
og rupa vert kokt av rødt, med litt mjök  
og kvitemjöl



24. Sild var for det aller meste et i i speke, og  
jævnact litt mæl sin dag, i suppa. Sild  
var brødsil, men dei hadde poteter og skyr,  
elder sin mjølk attåt. Kokt og etinkt sild  
hadde ein nør ein nådde i fersk sild,  
ikkje utau.

26 og 27. Fiskepudding er ein suppe. Folk kjøper ikkje  
solide ferdiglagde fiskepudding. Det varme  
gjed fiskekake og fiskeballer.

Fiskelever, er solang og veit med iukje brukt  
her. "Kam", Kammemylje, Kammemage o. sl.  
Kjenns og ikkje. Skat og rogn er nok helder  
ikkje almuu, kunne her nok prøvt med  
steikt elder kokt rogn, men statta med det.  
Kvanta er ein fisk som er og her vore "fæll"  
lite brukt. Kaldyr her vore enno  
mindre i bruk. Blåskjel og mullingar  
-- mi da.

5758