

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sigdal

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Sigdal og Eggedal

Oppskr. av: Andreas Mörch

Gard:

(adresse): Prestfoss.

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

3. Det vart kjøpt ikkje lite tørrfisk. Når karane var ~~ni~~ til byen(Branes),kjöpte dei med-seg tørrfisk som vart hengt opp på stabburet.Men viktigaste fisken var silda, så av den kjøpte fisken. Det vart kjøpt kvartel, halve og heile tynner med sild.Ofte var to-tre husstandar saman om ei tynne. Det var rimelegare innkjöp på tynna, og folk trengte så mykje sild.Men ettersom det kom landhandlarar i bygda, var sild av dei varene dei selte mest.Folk kjøpte sild i trespann og fekk lake på,"döm hadde me sei ei silleringe frå kremarn." På gardane sto sildetynna i kjellaren, det var sild og villing to gonger i veka, bort-i småstellune vart det jamnare og."Den som hadde sill og tåffel, svalt ikkje."

Tørrfisken vart luta til lutefisk, det var grom mat för. Det var jamvel julekveldsmat ~~men~~,men nå er det jamt slutt med lutefisken. Under siste krigen vart det luta ikkje ~~lite~~ lite fisk, men så snart krigen var slutt, var det slutt med lutefisken og.

Utover etter 1900 vart garnsilda vanleg på ettervinteren.

Salt torsk og kleppfisk er det bruka ikkje så lite av.

Røykt kolje og sild er i bruk, fersk frosen fisk,og fisk i is av ymse slag, så som makrell, torsk, småsild,flyndre, kveite, kviting, lange og kolje. Det går fiskebil to gon-

21

ger i veka, alt i 1930 gjekk det fiskebil etter dalen. Butikkane tar opp fisk frå fiskehandlarar i Drammen. På den måten kjem det ikkje lite fisk her nå, og bruken av saltvassfisk er auka til det mangedoble bare på 30 år. Likevel går det ikkje så mykje salt sild og tørrfisk som før. For 30-40 år sia hørte ein enda om eldre folk som ikkje lika saltvassfisk. Han gamle Nils var ein. "Men je lura'n Nils så godt," fortalte kona omkr. 1920. "Je hadde fått tak i noko rekti fin/^{fersk}torsk. Nå visste'n Nils at vi hadde fått aure frå Lövnsvatne, og fisk va'n gla i, men sjöfisk ville'n ikkje smaka. Så stekte je ei panne me torsk, je stekte'n rekti godt i smör og sette'n fram te'n. Je sa ikkje noko. Og han Nils, han åt så godt atte." Han Nils sat og hørte på, han lika ikkje dette. "Ja, de va den gången, de, de går ikkje ein gång te," sa han.

Den ferske saltvassfisken"va så vassin" sa dei gamle.

11. Det er aure, tryte, sik og reie som er etande fisk her. Det finns ål i fjorden, vi får han på line. Men det er ikkje mange som vil eta slik fisk. "Han lignar så örm."

12. "Döm fiska litte heile sämmårn, me teine, gån og ~~stån~~ stång, men om hösten vart de meste tikji. Döm fiska me isgån om vintern. Stångfiskinga vart mest i elva, de va markehåpp. Trita tok döm mest i teina om vårn og i tritegån utover sämmårn. Reia vart fiska i gån om sämmårn og hösten, på tremark og krok på isen om vintern. Siken tok döm oppi elva ve Hole og Båse om hösten me vö og me gån. Der de va godt fiske, vart de fisk mest heile åre."

(Jöran Vika, 1855-1935, og andre.)

16. "Rakafisken va helst aure og reie og vart lagt ne för de meste om hösten. Döm raka trite au, tile på sämmårn, og hadde raka trite te meddas i slåtten. Dei siste je veit ^{som} om/raka trite, va Fjöslíkarane, der åt je raka trite i slåtten i 1880-åra. Rakafisken vart lagt ne i saltlaka

10183

så sterk at ei rå potetskive flaut, eller vart dansanés opp og ned i lakan."-Fersk fisk som skulle nyttas til middagsmat, vart salta og låg to-tre dagar og vart salt-bitin.(Anders Svarverud).

17. Før ville dei fleste helst ha kokt fisk. Han skulle ikkje vera fersk, men 2-3 dagar gamal. Han vart koka i vatn, men var salta så pass för, at dei ikkje salta kokevatnet. Fisken vart jamt servert kald med smör, bröd og varme potetar til. Nå blir gjene fisken steikt i smör eller fleskefett, auren i smör, tryta i fleskefett. Mange kokar fisken for å få sö til fiskesuppe. Før var det alltid så at det skulle vera fiskesuppe til koka fisk. (Vanl.)

20. Det vart lite luta fisk her etter 1900, Før vart det luta på gardane. Under siste krigen var det ein baker her som tok seg til å lute fisk for folk. Han luta i store treholkar. Men som det för er nemnt, er det få eller ingen som et lutefisk her nå, butikkane förer ikkje lutefisk.

22. Fiskesuppa var vanleg, og er det, om ikkje så mykje som for 30-40 år sia. Når dei koka fisk, tok dei söet og sette på ei jamning av mjölk og kveitemjöl, hadde i koka potet og gulrot(det er forresten nyare), graslauk hörte til i fiskesuppa. Ville dei ha riktig god suppe, hadde dei i litt flöyte og gjerne et rått egg i jninga.

"Den tia vi hadde bare graslauk i fiskesuppa, tok vi jent og renska ein tåffel hell to og hadde oppi, og så åt vi nå flabrö attåt." (GF, vanl.) Fiskesuppa har vore i bruk så lenge folk minns nå.

23. Det vart av ferskvassfisk dei laga fiskesuppa, beste suppa vart av tryta, men dei laga og suppe av aure, röye og sik. (Vanl. AM)

24. Silda var middagsmat. Jöran Vika fortalte i 1928 :

" Kjæringa va te kjellars etter sill. Ho tok tor tinna. (Dette gjeldt Strand, övre Sigdal, omkr. 1870) Silla la'o

4

på ein tredisk. Denna vart sett på bore. Vi tok te uss silla me nevan, gaflar og knivar vart ikkje bruka noko da, ana te fint. Vi vrei hugu og rompa tå silla, og reiv ut görra me fingane. Talikar hadde vi ikkje, så vi la'o på ein bröbeta på bore. Vi kunne nå få lånt knivane te karane sommetir, men de jikk nessen ikkje an, för döm bruka döm te å karve tobak me. Attåt silla va're tåffel. Vi bridde sjelden me å ta sjinne tå tåffeln. Jore vi de, reiv vi're tå me neglane. Tåffeln va sett fram i et stort traug. Og så va're survilling. Vi åt helst på den måten at vi reiv betar tå silla og la möllöm bröbetar. Så duppa vi detta ni villingfate og åt. Detta va helst nå'röm va tåffellense. Da måtte brö jöra ut för tåffeln." (JV-28)

" De va döm som la silla i glohaugen og stekt'o slekk, og åt'o me tåffel attåt." (Sigdal)

25. Sildegryn er ukjent her.

26. Fiskepudding er ingen gamal rett her. Det var dei ~~minste~~ siste åra före förste verdenskrigen at dei tok til å lage fiskepudding på gardane. Jentene lærte på husmorskolane. Sia vart puddingen kjøpt ferdig, helst hermetisk. Nå kjøper dei ferdiglaga fiskepudding frå byen. Han blir nytta som förrett ⁱ ~~men~~ lag, men og i heimane til kvardags.

27. Det blir kjøpt ferdiglaga fiskekaker og fiskebollar nå, men dei har kjøpt hermetiske kaker og bollar i 50-60 år alt.

32. Rogna vart steikt og var rekna som god mat, det var rogn av aure helst.

37, 38, skaldyr. Vi har bare elvemuslingen, men den er ikkje nytta til mat i manns minne.