

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kyrkjebø

Emne:

Bygdelag: Berge og Kyrkjebøstronda

Oppskr. av: Anders H. Berge

Gard: Berge

(adresse): Nordeide

G.nr. Br.nr.

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

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

SVAR

Saltvassfisk.

1. Ifrå 1870 åra og inntil 1895 var bytemiddel fisk og ved Uti sulen og omkring Florøy . Gardmenneske her hadde båtar som bar omlag 7-8 mål ved og dei reiste då ut på fiske etter jul fram til påske .På disse turer kom dei att med fisk og sildebåde spikesild og fersk sild .Fisk hadde dei både fersk og salta .Fisken hengde dei opp og turka så dei kunde ha den heile året. Dei siste åra av det 1800 året kom fiskarane inn med store seglbåtar og enten kjøpte eller bytte att i ved og fisk. Det hender av og til at dei kjem inn no og og byter att i fisk og poteter. Frukt byter dei og på same måten . Det var mannfolka som stod for denne bytehandelen.

2. Akkje her i bygda var faste marknadsplasser men i nærbo heradet vik i Sogn var faste marknadstidor millom Mikeli og Helgemis .Då bytte fiskarane og bønderne fisk, sild Poteter, smågriser vad m. m. Frukt bytte dei mykje

3. Dei kjøpte mest torsk, lange og brovsne. Fersk sild ~~glatte~~ gante dei og den som var brukande til spike salta dei ned .Dette var i tida 1860 - 1890.

4. Idag bruker me for det meste torsk og brovsne. Den vanlige er torsk og av og til lit småsei.

5. Ein kjøper aldrig til hushaldet i fiske ridistrk-

2

ta . Vi får av og til flekt fisk ifr Lofoten, men denne måten å kjøpa fisk på er mest utdødt avdi at fisken vert fordyr, men betre varer får me aldrig.

6. _____ Kosthaldet utmed kysten er basirt på mest mogelig fiskemat. Grunner herfor er at dei har forlite kjøt å rutte le med .

7. _____ Ja her er brukt mykje mindre fisk nå enn i føre år hundre. I den tida var fisk og sild brukt annan kvar dag nå er det ein og tvo dagar i veka.

8. _____ Ja, me liker fersk fisk betre enn konservert.

9. _____ Ja mange eldre hugsar til at tenarar når dei feste seg sa ,at dei vilde ikkje ha laks meir enn 3 gonge for veka. Laks er ikkje brukt anna i selskap,brøllaut, og andre gjestebod.

10. _____ Namnet "ufisk" kjenner me ikkje Her vert aldrig ~~brukt fisk~~ brukt fisk til grisemat.

Ferskvatssfisk.

11. _____ Alm. fjellaure ,som er fiska i fjellvatna. Den beste fisketida var frå mai til august og i september og oktober månad. I fjellvatne vert mykje rovfiske. Serlig i industristrøka er her mykje rovfiske slik at grunn-eigaranne får lite tid med fiske.

Konservering av fisk.

12. Saltvassfisk

13. _____ Ja, ein turka og salta. Bokna fisk kjenner me ikje her. Ifrå dei elste tidor røkte ein fisken og ein gjerar det av og til no og. Me kjenner ikkje til at fisken vart nedlagd i myseblanding . disse blandinger har aldrig vore brukt her.

14 _____ Det er helst storsilda ein flekkjer . Ho leggjust i saltlake før ei n turker henne og røykjar henne .

15. _____ Det er helst makrel ein lager spiken og av og

av og til røykjer.

16. Ferskvassfisk er ikkje konservert her. Grunnen at her er så lite av den.

Korleis lager ein fisken til.

17. Me bruker både steikt og kokt fisk.

18. Me salter alltid i friskt vatn frå springen. Saltinga av vatnet er etter mengden ein koker fisken på. Ein salter ikkje etter den er kokt.

19. Fisken vart steikt i smør eller fleiskefeit.

Makrel og fisk vert alltid steikt fersk og salta på panna.

Lutafisk.

20. Ferdig lutafisk tok dei til med i 1900 .Før laga dei lutafisken sjølv med lutavatn tillaga av oske.

21. Korleis laga ein ferskvassfisken. Som regel var denne steikt i smørfeit .

22. Fiskesupe var og er lite brukt her i bygda. Ho vert og var tillaga på den måte at dei brukte velinghelst fint mjøl-til å gjera ho passande tjukk. Poteter og grønsaker har aldrig vore brukt til blanding i suppa. Det er ein gamald matrett.

23. Fiskesuppa vert ikkje laga på vassfisk.

Sild.

24. I det 1800 åra var brukt mykje meir sild enn nå. Det var mest brisling dei hadde til spikemat. Brisling godt tillaga var ein hederskost i dei dagar. Silda vart brukt ein gong på dagen . Det var nons tid istaden vert nå brukt kaffi og kake. Middag var havregraut. Silda var ikkje steikt i den tid.

25. Sildegryn har aldrig vore laga her

26. Fiskepudding vart ikkje stort tillaga i eldre tidor. Det er ein ny rett som tok til med hundreårs skifte.

4

Av og til vert kjøpt ferdiglaga fiskepudding. Fiskepudding ~~er mest~~
er mest brukt til middag om sundagarne.

27. Ja av og til vert nå kjøpt ferdiglaga fiskekakor og
og fiskeboller.

Serskilte fiskeretter.

28. Nei me kjenner ikkje til slikeretter. Me har forlite
fisk her inne ifjorden til slik matlagning.

29. Sameleis. Me kjenner i kkje disse namna.

30. Torskelever har av og til vore brukt i krigsåra.

31. Nei det har aldrig vore gjort.

32. Mjølka har aldrig vore brukt her, men roгна bruker
me .Serlig av storsilda er det god mat. roгна vert rein-
ska og salta og kokt fersk .

33.34 Disse matretter har ikkje vore brukte her.

35. Nei me kjenner ikkje disse retter.

36. Alt vart kokt til grisemat.

Skaldyr.

37. Krabbe og hukmar brukef ein enndå er god mat. Denne
mat er brukt idag. Den vert kokt levande .Grunnen her-
for skal vera at fisken -kjøtet- vert betre og meir vel-
smakande.

38. Blåsjel har aldrig vore brukt her. Her er mykje sjel
fram etter strenderne men det er berre til agn når ein
fisker.

Anders H. Berge.

5349

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING