

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nordl.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vega

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Vika

Oppskr. av: N. Alexandersen

Gard: Bergarden

(adresse): Vikasoin

G.nr. 16 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

A

## SVAR

- 1 Ja.
- 2 Bygdehandelen gjikk for seg på Tiltrens-  
marknaden. Fannast var både mannen og  
kone midt under handelen. Det var så gosse,  
frå 2 til 8 mil.
- 3 Spekesei (småsei) og spekesild, stui,  
levur i visse høve.
- 4 "Geijdd" (torsk), hysu, sei, brasma longa, ur  
"og sild, mest vanlig er "geijdd" og sild
- 5 Ja, dei som ikkje sjølve driv fisker, slest  
torsk og hysu.
- 6 Det er fannast fisk, eller sild til middagane
- 7 Kan hende sild er mindre brukt no enn  
før. Torsk er vorte flinkare til å bruka  
laga bytt på maten.
- 8 Ja.
- 9 Stui.
- 10 Dei åt ikkje: stiek (breiflabb), steinbit, makul  
"fossbombe", sandskoll (eit slag flensur), Alfisk  
kalla dei millom anna: håbrun, brægda, hækjvring,  
springar, stui.
- B11 Sjåure og røgt
- 12 Ja, levur om hausten. Røgt fanga dei og  
om sumaren og hadde til agt når dei

1  
2  
fiske nr. 7 ar og "snikt" som dei  
kalla det.

M<sub>13</sub><sup>a</sup> Ja. Salta fiske. Bobrafiske bruke  
ein helst om varam. Det var helst skrei (skribt)  
ein bruke til det. Det var fiske som var  
bottinat halvterr.

b, Røykte laks, auru og teinarild. Ja.

c La han ned i salt, ikkje anna. Dei andre  
måten som er nemnd er ukjent.

Flaksild kunne ein bruke på lange teinar  
(lange grønne bestavar) ~~til~~ etter at ho  
hadde lege i saltlake ein dags tid i fyre  
vigen. Dette kalla ein teinarild og stekte henne  
helst på gløi i gruva. Kén bruke helst  
stor feitsild som ein fiske om haustane  
til dette. For bruke ein rekling av kviste,  
drenn ikkje no lengre. Den vart hengt opp  
i skrimlor - fiske, ikkje salta først. Speke-  
sei er det slutt med i kosthaldet no.

For salta dei auru dei fanga om hausta-  
ne, men no er det slutt med det.

17. Best koka fiske. Kén og annan gonger  
levu vort han stekt.

18. Fiskefiske kokast helst i saup. De vort  
han traust og fin som ost. Etter han vort  
fjød opp på fat, hadde ein lake over han  
så han vort passeleg salt.

19. Sild stekte kén på panna og i litt  
smør. Var det feitsild ein fiske om  
haustane, skulle ho hald seg fitt gjøt  
sa dei. - Børn teinarild vart stekt  
på gløi

20. Luta han sjelv. Ikkje brukelig å  
kjøpa ferdig teurfiske

21. Koka han og i saup fiske.

22. Ja. Heiðu þessu ferskrubba, eða ferskferskrubba. Tart-koka av "söl" ein hadde koka ferskfisken i. Kyddi ein þuka av karvi og lauk. Þonen mid "söl" (fiskkraften) hadde ein saup og gýrnýð. Nei. Ferskfisksuppu vart og þuka til smábörn i fatigi heimardir di iðgi hadde mjólk - ein gæmal rett.
23. Ja.
24. Fersk koka, stíkt eða som speksild. Þessi og þakast eða at den var saltmellom anna som flaksild. Sild kunne ein ha to gægar om dagen jö. Ja, istadenfor þrot.
25. Sildgýra vart laga þessu av speksild, Þoka potelsuppe og fléttu speksild og skar þessa bitar og hadde i sauppa. Suppu vart kalla "sildgýrasubba". Þu var gýra i subba, helst bygg-gýra.
26. Ja. Fiskpudding vart alltið laga av lypu. Þessu skinnu av ho og skrapa fisken frá keini. Þá þokka di þan mid þaklubba i eit þog, blanda mjólk i eða kvart. Þu gæt tidi mid ein fisken þá þjótþessu jö þu tek til að þanka þan. - Þetta er ein noksá gæmal rett. Þýpur iðgi ferðilaga fiskbollar. eða det er ráðlaust að þá tek i fisk som ein þan þanka sjálv.
27. Þessu i di hövi som er nemnd ovanfyss.
28. Þu levara laga ein iðgi nokro rettar, men av leverfeida laga di mjólk. Þu blóttu þróðu (flatbröð) i eit fat mid varm ferskfisksubba. Þá át ein av "subba" þá gótt ein þessu. Þá tok ein til að

rör med ei skei. Da' fløytt ein feitt  
 av leurkormann og hadde oppi. Gr  
 rörde ein att til feittet var opprengen  
 i "melja". Da' hadde ein sirup oppi, og  
 sa' skava ein ost av myr-smörst oppi,  
 sa' det vart ein både rygly og söt smak.  
 Denne "melja" åt ein etter at ein hadde et  
 seg mett av ferskfisk. Flein åt av same  
 fatet. - Slike <sup>melja</sup> brukas enn, og er vanleg.

29

skii.

30

Beru under di to siste heiraskrigane.


31

skii.

32

Roga åt ein fersk sanna med den koka  
 ferskfisken. Vadre dagen kunne ein sa'  
 skjira den koka, <sup>som var att,</sup> i skivor og  
 steika henne. Djalke av forsk (Liselja) som  
 di kalla det, vart koka til "pö" (drick)  
 at bytne.

33.

Rogakaka brukast enn. Steikst på  
 flatbrödjarnut  som rist her. Roga var  
 sannerst av  
 nå roga, grunn sund med ei læklebbe i  
 eit brog og sa' mylk og myl i. Ein ausu  
 av röra på jarnut små klattar som steikas  
 på käl sedst.

34.

Rav' åt ein helst i spise. Den var gam  
 nast feit sa' ein laga sig "bedde" av  
 flatbröð av hon. Det vart set på bordet  
 ein fukt rav på eit fat. Da' skar ein  
 denne skivor rav raven, slike rat det vart  
 eit par beinstrålar av uggan med kvart  
 stykke.

35.

Ja. Ken kallar det "longröggskeu". Slike long-  
 röggskivar kokst sanna med ferskfisken når  
 ein kokar longa.

- 1) Rogakake
- 2. brödjarnut

V

36 Själve beulen på fisker var no den som  
og ein helst rekna som fisk. Hovud av  
toste er ofte brøka som ferskfisk. Då  
"klyv" ein dei som ein seier. Keen skjivur  
best skallen mid tolv.

So ister på eid laga ein isherbudda.  
Smurde ister som ein hadde skrapa av  
farnam på flatbrød.

"Balmagen" er enno rekna for noko  
av det beste på fisker. Han ligg langs  
ryggbeinet på undersida. Själve magen  
vert ikkje eten. Lurilmagen som vert  
utspila og tørka og bløytt i tran, vert  
nyttå i små rotbever som glas. Den siste  
og dugra mid slikt glas, såg kj i 1901.

37 etii.

38 etii.

