

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Sogn og Fjordane,

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hornindal

Emne: Fisk og kothaldet.

Bygdelag: Nordstranda

Oppskr. av: Rasmus Navelsaker.

Gard: Navelsaker.

(adresse): Hornindal

G.nr. 9 Br.nr. 5

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

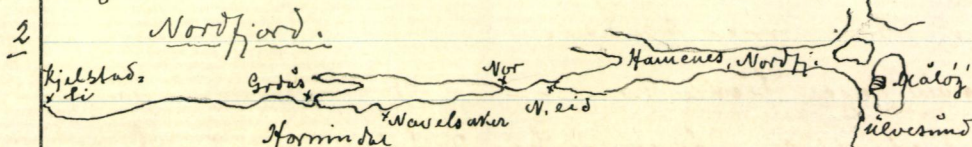
B. Eller om den er etter <sup>og</sup> andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

## A. Saltvassfisk.

1 Fisk har vore brukt til mat i hushalda i bygda den tid eg har minnst. Far, Rasmus Niels for Navelsaker 1836-1923, hadde 14 vinterfiske på Ahnes, Linnmoen, det var vel frå 1856 og utetter til 1870. Det var i månane jan., febr., mars, og då han tok heim att frå fisket i april, hadde han jamt med ei tynne salta fisk. Det var helst torsk, men det kunne og vere brosme, lauge og seid. Dette var til kothaldet heime, fisken tok ein helst or lakeu, etterkvart ein kotte av hau, eller ein hengde hau opp, og vatna ut og kotte etter kvart ein trom. Enten eller forberesta, far hadde med frå fisket, var til å hjelpe seg med i peugevegen. Elles var det i januar-februar at kvan heim fekk tak i ei eller 2 tynner storsild. Det vart kokesild, men det mest vart hengt opp på laleneu og forka-karsild eller kubbisild. Det vart god spekeu at utetter sommaren og trausteu.

Til kvar heim vart kjøpt 1-2 tynner spekesild-feitsild. Kvant år, det var den regelmessige monsmat kvar vjyke dag.



Det var sagde bytehandl mellom fjordbuarane og havkarane.

2

Det var kvart år på vår- og haustkinget på Nordfjord. Frå iusti Hornindalsvatnet der til var det omlyg 5 mil å køyre- og å ro på Hornindalsvatnet, og so å køyre igjen på Vasseenden til Eid. Frå Maløy-Elvesund- og iuu til Eid er 6 mil. Dalekarane hadde med: nover, ved, hamlevitjar, sledemeidar og flauter, keisar, hoggestabbar, og slikt som havmannen trong. Han hadde med seg fisk, og so bytte dei. Dette fortalde Joar Pederson Navelsaker, 1852-1934, i eit selskap med 1880 åra. Han var garobrikar på Roti og kasserar i Nordfjord sparebank i mange år. - Havmannen fekk seg ein hoggestabbe, hamlevitjar og meir, han kunga på einestaur, hebjetroder og meire. Dalemannen fekk med fisk heim.

3 Dalekarane kjøpte torsk, som dei salta litt og hengde opp, kjøpte røfisk som dei let liggje i lakeu, og tok derfrå etterkvart ein kokte. Storsilda kjøpte dei rind, gaur, flakke og salta henne, og hengde opp til tork-torrbild, det var god spekeemat.

4 No 1950, fotsjmer ikkje kvar linslyd seg med fisk og sild som før. Dei kjøper litt spekesild hos handelsmannen av og til, litt lettsalta torsk, sei eller brosme, - har ikkje fisk på lager.

7 Når ein har det, et ein fisk til middag, spekesild er på legg på skjever. Det er brukt mykje mindre fisk enn før. Det kjem vel av at folk over jant har beire råd enn før. Det bråkast og mykje konservert fisk-fiskekaker - ausjos.

### B Ferskvass fisk.

11 I Hornindalsvatnet er aüre, småaüre eller krede, laks, røje og ål.

12 Det vart fiska helst vår, sommar og haust med trodestong, og so med line og garn. Fiskeu vart kokt eller steikt, og eten med saue.

### Korleis ein lagar fiskeu til.

17 Fiskeu vert steikt som fersk, er han 3-4 dagar, vert han kokt.

18 Fersk fisk vert kokt i saltvatn.

II  
3

19 Ein blanda salt i mjöl, rulla fiskestykka i blandingu, og steikta þei þó þá þanna i smörfeitt.

Lútafisk.

20 Mor laga lútafisk sjólv, av túrfisk. Ho koka bjórn-eller hat-  
leaska i vatni, dæ vart í det lúti, þó þu ho túrfiskmiölau  
i den. Þar lúta sterk, kúme fisku vere ferðig til kokingu  
þá eit sógn. Ved 1920 tok dei tíð á kjope ferðig lútafisk.

Fiskesúpa.

23 Nár det var koka, áure, vart det ofte laga súpa þá kraftu.  
Í den vart haud karve.

Sied.

24 Ferð, steikt sied kúme ein ha tíð frókost attát flatbróð og  
poteter. Spekesied var oftast monsmat, þom súl þá flat-  
bróð, attát poteter og skjót.

Fiskemat.

27 Fiskeþutting og hermetiserte fiskekaker kjope ein no  
i haudeleu, det er ein mjú þekk.

Serokille fiskerettar.

28 Det var, nár vi fekk kakk i ferð, seid med lever i. leu-  
ra vart koka, og þó ák ein den attát flatbróð þom var  
blöggt i línka vatni. Ein rulla bróðet þannu i túttu,  
stakk dei i leverfeittet og ák. Dette kalte ein levermiel-  
je. Men no er det sjelbu. Det var vel far, þom kom  
med skikkun frá fisketúrau þá Lúnumör,

11/4 51. u.