

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Fisk i kostvældet

Oppskr. av: Olav Nordvik

(adresse): Årsheim

Fylke: Sogn og Fj.

Herad: Selje

Bygdelag: Stadlandet

Gardar: Nordvik, Ture, Årvik.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

## A. Saltvassfisk

1. Nei. Dei fleste fiskarar her i våre bygder var også bønder. Famsides fiskeriet dreiv ein gardane bra, etter den tid å vera. I Nordvik og Årvik var det på sume gardar dei avla 30-40 tunnor korn. Men det var nok mange som hadde mindre og som måtte kjøpa. Kjøt og smør kjøpte ein ikkje; men det var sume som kjøpte poteter. Far min fortalde at då han var smågut ung (kring 1870-80) var det fleire år på rad at potetene rotne så dei var fri før jøl. Dei måtte då kjøpa. Men då vart det ofte sortar som ikkje høvde etter jordi til setjepoteter.

2. I eldre tid dreiv ein mykje bytthandel med material og fisk. Det var då slik at fiskarane hadde sine visse stader å reisa til inne i Nordfjord. I bytthandel for fisken fekk ein då ymse materialar. Eg har ikkje høyrst at bønder kom for å kjøpa fisk. Derimot var det ofte at husmenn frå fjorden (serleg frå

Breim) kam ut i bygdene her med yngre slag kjerald: bytter, ringjer, skåler og fat. Men det var ikke fisk dei ville ha for kjeraldi dei kam med, men korn. Det var då vanleg regel at for ei bytte skulle dei ha full bytta med korn, for ei skål skulle dei ha full skåli med korn o. s. v.

Når mi fortel at då ho var ung og frametter, var ovannevende byttehandel svært vanleg.

Eg kan og hugsa at høring 1908 kom det ein eldre mann, - han var så vidt eg hugsar frå Breim. Han hadde tre-skåler og ringjer. For min kjøpte ei skål og ei ringje. Betalingi var korn. For skåli skulle mannen ha full skåli med korn 1 gang; men for ringja ville han ha full ringja 2 ganger. (Eg stod og såg på). At kvinner for med slik byttehandel kjemmer eg ikkje til.

3. Det var helst brasme, torsk og lange bændene inne i Nordfjord ville ha; sei likk dei ikkje så godt, men dei tok no den og. Det var sjeldan dei kjøpte fersk sild.

4. Det mest vanlege fiskeslag her i bygdi har vore torsk; dernest sei, huse, brasme og lange. Laks har ein fiska noko av; men den er så dyr at ein har sjeldan råd å eta noko av han sjolve. Ein sel laksen fersk no, men for salta dei han.

5. Det er sjeldan ein kjøper fisk her. Det kan einast vera når det er lange

- uverskottar, og ein vert fri for salta fisk. Då kjøper ein kanskje litt klippfisk.
6. Jamt over likar folk her svært godt fersk fisk. Og ein et det så ofte ein har høve til det. Og ein kjøm billigare til fisk enn t. d. kjøt.
7. Før var her mykje mein fisk nær under land enn no. Det vi kallar småfiske. Før 30-40 år sidan var det sjeldan ein var av og fiska utan å få så mykje at ein hadde kokefisk for mange dagar. No kan det henda ein ikkje får så mykje at det er nok til ei koke. For den skuld får ein ikkje høve til å eta så mykje fisk som før.
8. Ein brukte alltid fersk fisk framfor salta, om ein hadde det.
9. Laks har som før nemnt vore lite brukt i kushaldet. At tenarar skulle ha noko avtale om laks, har eg aldri høyrte gjete.
10. Ordet "supfisk" har eg høyrte snakke om. Av fisk ein ikkje et her, kan eg nemna: skate, rundkjekse, ål og sjeldan et ein også steinbit og hå.
- B. Ferskvass fisk.
11. I mi heimbygd og i dei fleste andre bygder på Stadlandet (Staden) er ein ikkje ferskvass fisk, utan litt laksekrade. Men elvane er for små til at det kan verta noko nemnande. Einast er Ervik og Markedalen; der er ikkje så lite både små og stor laks.
12. Ein viser til punkt 11.
13. Konservering av fisk.

a) Det vanlege var å salta fisken. Hadde ein då mykje fisk, vaska og turka ein no. ko (klippfisk). Lei og huse hengde ein ofte opp (til bokna fisk). Den var då ikkje salta.

b) Det var sjeldan ein røykte fisk.

c) Dette har eg aldri høyrte snakke om og eg trur ikkje at det har vore brukt her.

14. Turka sild (leppa sild) har vore og er mykje brukt. Eg har høyrte at somme har lagt henne i saltlake før dei turka ho; men dei fleste gjer det ikkje. Det er vanleg storsild og vørsild ein turkar.

15. Før åt ein mykje rekling, for då var det sjeldan ein seldi knutta.

No er det visst sjeldan at nokon har rekling. Men ein et speken sei og huse - stundam.

16. Viser til 11 og 12.

17. Det mest vanlege har vore å koka fisken. Men i seinare tid er det og noko brukt å steikeja han. Stundam fiskekaker, ballar og pudding.

18. Før var det somme som koka fisken i sjø; men ikkje i seinare tid. At dei kokte han i syre eller eddik har eg ikkje høyrte. Ein saltar vatnet (malket) helst før ein har fram i fisken.

Ikkje alle saltar like mykje. Samuelis var det før og. Det er ikkje det vanlege at ein saltar fisken etter han er kokt.

19. Det var ofte før at ein stekte halobokna fisk og sild på glør. Det er visst sjeldan no.

Ein steikju fiskun på panne helst i  
salg.

20. Eg kjenner ikkje til at ein har kjøpt  
ferdig lutefisk. Ein lutan fiskun  
helst med natron.

21. Ikkje ferstkvassfisk her.

22. Fiske suppe hadde ein ofte før og  
alltid av ferstfisk. Kanskje ikkje  
så mykje brukt no. Både mor mi  
og buskemor mi laga svært god fiske-  
suppe. Då salta dei ikkje fiskun noko  
sers før han var kokt. Men dei laga  
sallata og slo over fiskun med same  
han var kokt. Så tok dei den fiskekrafti  
(bødet) og hadde i gryta, kokte det opp  
og laga ein tunn åkast (jamning) og  
rørde på. Så hadde dei karvi og løk i.  
Var det om sumaren, hadde dei og litt  
grønt løkgras i, og om dei hadde det,  
litt gulrot eller kålrabi.

Merkead: Ordet jamning er eit etter mæ-  
ten nytt ord her i vår bygd. Dei gam-  
le sa alltid åkast. Fiske suppe må vel  
reknast for ein gamal rett. Dei kokte og  
fiske suppe på laks og makrel, før.

23. Det veit eg ikkje.

24. Sild.

Anten turr (bøkna) sild, serly om su-  
mar, eller salta (spekesild). Vanly ein  
gang om dagen. Ein rekna spekesild mar-  
mast for brødsul.

25. Sildegryn har ikkje vore brukt her,  
det eg veit om. Men eg kjenner ei kane  
her, Olina Sandvitt, frå Vestralen. Ho seier  
at der nord laga dei ofte sildegryn.

6  
Sildegryn: Ein kokar byggrynsuppe  
i hop med kålrabi-terningar og skulla  
poteter. Ein har og gjerne i lag med eit  
kjøttein for smaken skuld. Når så alt det-  
te er kokt, har ein til slutt reinska og  
oppskari spekesild i gryta. Denne retten  
serverer ein i djupe tallerkar.

26. Fiskemat. Fiskepudding lagar ein  
skundam no. Det er vel òr rekna for  
ein ny rett. Kanstje for omlag 20-30 år  
sidan. Summe kjøper ferdig fiskepudd-  
ing.

27. Ja, av og til, serleg om det er lite  
fisk å få tak i.

28. Før laga ein ofte livregrant som  
ein hadde attåt fersk fisk. Ein bruk-  
kar det av og til no og. Ein laga det  
såleis: Ein vasker livri godt, i plukkarko  
i små bitar og har det i gryta. Så bruk-  
kar ein ei klubbe for at livri skal verta  
heilt finmali. Dette kokar då til  
fettet "skyt" og då har ein på litt  
grynmjøl og gjerne karvi og lak. Når  
då dette har kokt litt, har ein altså  
livregrant. Det er svært godt i lag  
med fersk fisk, poteter og fleitbrød.

29. Kams har vore mykje brukt før.  
Ein lagar det skundam no og.

Den er laga av lever og potetrasp  
og mjøl, helst grynmjøl. Omlag  
sam raspatester (klubbe). Oftast har  
ein dei i fiskehovud, helst tarste-  
eller brasmehovud. Tarstemage fylt  
med kams kjøtt og ikkje til.

30. Eg tur ikkje at nokon her har

brukt forskedelevur sam skeitejefuitt.

31. Den leveri sam ein ikkje brukte  
ferst til mat, hadde ein i reine tunnor.  
Når då leveri etter kvart skaut feitt,  
fløytt ein dette av og hadde det i ei  
anna rein tunne- helst eitertunne.

Den trani var det vanleg å selja (me-  
disintran).

32. Den ragn ein nytta til mat, koke-  
te ein ferst. Mjølke (isel) nyttar ein  
ikkje til mat no. Men det kunde seg  
før at sume hengde den opp og turka  
den pålag sam rekling. Eg har ikkje  
smakt det; men eg har høyr at det  
var godt.

33. Før laga dei noko dei kalla påse.  
Dei koke fyrst ragni, så mal dei koke-  
te pakker og rørde i høg med ragni.

Så hadde dei mjøl i dette og rørde  
det til ein fast deig sam ein farma  
til med hendene (sam raspakaker).

Ein hadde det i gryte og kokele det ei  
stund. Ein brukar det ikkje no.

Ragnkake kjennur eg ikkje til. Eg veit  
at ein bakar i Silesund hadde ragn i  
bröddeigen under fyrste heimsterigen.

Eg smakte dei brödi og dei var ikkje så  
verst. Det var altså for å tryggja mjøl-  
let han hadde ragn i brödi.

34. Dette med "rav" av kvita kjennur  
eg ikkje til.

35. Jan, dette med "lang stuvur hin langi"  
veit eg am. Men det var like så mykje  
forsterygg- stuv sam langerygg- stuv.  
dei koke. Det er sjeldan ein koker det no.

36. No brukar ein hovudi mest til quano.

Men for brukte ein must alltid tarste hovudi til mat. Ikke heile hovudet. Ein skar vekte overparten med toeni, slite at det var att det som er på sidene og under hovudet. Antun hengde ein det då opp til bokna fisk, eller ein salta det.

Magen (rundmagen) tok ein og dersom den ikke var stor og utsprengd av sild som fisken hadde eke. Flatmagen (ryggmagen) kvista ein av ryggen. Både flatmagen og ryggmagen salta ein, og så kokte ein det og åt det attåt poteter og flatterød. Det var rekna for god mat. Dette med klærsteinn kjemmer eg ikke til.

37. Skaldyr.

Hummer har ein kokt av og til og gjer det framleis. Men det er helst handelsvar. Derimot krabbe har ein ofte kokt og gjer det det enno. Dersom det er lite mat i krabbeburet, kokar ein ofte berre store klørne. Ein et det attåt poteter eller smørbrød.

38. At ein åt blåstejel kjemmer eg ikke til.