Førsteblad

1.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sogn og Fjordane.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bremanger

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Alv Övrebotten,

Gard:

(adresse): Kjelkenes

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.
Går fram av svara.

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

SVAR

Bremanger er eit herad som for det meste har hatt overskot på fisk.

1. Det var vanleg at folk om vårane reiste på havet med liner på seksringar, færingar eller slagkeipingar. Dei
og sette om kvelden, låg fast i oppstöa "på dimma", og drog om morgonen. Dei engde utover dagen med agnet var bru-
2. kande. Ut på natta etter kom dei innatt. Hadde dei kveite, vart den seld til handelsmannen, og oftast den andre fisken og. Men det hende at dei reiste til Nordfjord med fisken og bytte i poteter. Dei hadde gjerne sine visse avtakarar.
3. Böndene i Bremanger har og vore fiskarar, slik at dei i sesongfiska har forsynt seg.
4. Dei vanlege saltvassfiskane. Kva som er mest vanleg, er uråd å seie.
5. Fikarane kan av og til kjöpe "ei koke" når dei ikkje er, eller har vore ute på ei tid.
6. Fisk er nok vigtugaste middagsmaten.
7. Dette må nok helst svarast ja på. Grunnen er at ein no har betre utkome til å skifte på maten. Men det vert brukt mykje fisk, både til middag og til dels kveldsmat.
8. Dei brukte meir salta og turka fisk og sild för enn no.
9. Laks har ikkje vore kvardagsmat i Bremanger det nokon veit om.
10. Alle håsortar, skate, rognkjeks, havål og ål.
Ufisk er brukt om ymse slag. Sume av desse fiskane er brukt til krötermat og grisemat.
~~Skakkkx~~ Steinbit er av sume sett på som god fisk, av andre som uetande. Eg minnest ein mann i Botnane, född om lag 1850. Etter han hermde dei at han heller ville ha ei steinbitskjelte enn ei vereskjelte. Ein nannan i Botnane fortalde meg at rognkall var svært god mat når han var salta. Delvis vert rognkallen eten no og.
Det var sume som sa at makrel ikkje var etande, for det mörke i fisken kom seg av at han hadde ete menneskekjöt. Denne trua trur eg er slutt no.
För åt dei både skate og hå. Skata rekla dei fersk og turka henne.
Aleth Hauge frå Dyrstad, 80 år: Dei röykte hå. Hå egga bruka dei å lage svele av. Dei rörde dei saman med vatn og mjöl og steikte.

11280

Ferskvassfisk.

11. Ferskvassfisk spelar og har spela liten rolle i kosthaldet i Bremanger. I sume vatn fiska dei litt kræ og kjö om sumaren og hausten, men berre til ferskt bruk. I sume elvar kunne og kan dei få litt sjöaure. Fisk på 1 kg. og over det vert flekt, lettsalta og röykt. ( Kræ og kjö er to ord for same fisken. I Gulen heiter det kræ, men i Botnane som og ligg på fastlandet heiter det kjö.)

Konservering .

13. Dei salta fiske sjölv, og det var og er den vanlege
a måten å konservere fisken. Torsk, brosme, lange og sei og lyr laga dei til klöfisk om dei hadde rikeleg. Dei salta han, og turka han på berg. Den beste måten å lagre klöfisk, var å leggje han på mörkeloftet, eller stovelemmen.
Om haustane kasta dei murt (småsei). Den vart lettsalta og bunden saman etter sporen og hengd under ei husraft.
Tidleg om våren hengde dei sei og lange og skate og av og til kveite opp til turking. Det vart kalla bokefisk (o lyden mest som å ).
b. Far min-Abraham Övrebotten f. 1858 bruka å salte berggyltene og hengje dei opp under smierafta.
Som för nemnt röykte dei hå. Anna fisk kjenner eg ikkje til at dei röykte.
c. Dette er ukjent for meg.
14. Vårsilda flekte dei og skola henne i saltlake og hengde henne opp i eldhuset. Om nokre dagar röykte dei henne. För ho vart speken, mange åt henne ikkje för ho var fire veker, steikte dei henne på glörne i grua. La dei silda i sjö, låg ho natta over för dei hengde henne. Den flakte silda kalla dei röykjesild.
Ein annan måte å stelle vårsilda på, var å lage henne til spörsild. Dei slögde silda og tok tokna ut or hovudet. Så stakk dei dei eine sildehovudet gjennom det andre og vrei utover hovudet, slik at silda ikkje kom attende. Denne silda låg litt lenger i lake og vart til vanleg ikkje röykt.
Begge desse måtane er i bruk endå. Ein nyare måte er å kappe hovudet av silda utan å ta ut innmaten, binde i hop sporane, leggje silda ei tid i litt sterkare lake og hengje henne til turk. Sume röykjer denne og.
15. Til vanleg blöyter ein ut turka fisk og kokar han. Makrel saltar dei og hengjer, röykjer og et i speke.

16. Dette er ikkje i bruk.

17. Mykje meir kokt fisk enn steikt.
18. Fersk fisk vert koka i vatn som er salta för dei har fisken opp i. Saltiga kan vere så ymse etter smaken. Det hender at dei kokar i sjö, men då vert ikkje xxxx mokket salta. (Fiskemokk eit vatnet som dei kokar fisk i, og vatn som er hengd på til å koke fisk i )

Emne nr.27.Fisk i kosthaldet.Ark nr.2.

19. Til dels har det vorebrukt å steikje i lever,helst torskelever.
20. Turrfisken luta dei sjölve med lut kokt av lauvtreoske.
21. Ferskvassfisken vart kokt fersk ( eller steikt.)
22. Etter det eg til denne tid har höyrt,ser det ut til at fiskesupa ikkje har vore brukt i lang tid attende. Ho har vore laga av fersk fisk.
Eg trur at fiskesupa er meir brukt no enn för.Ein av grunnane er vel at det no er lettare å få grönsaker.
23. Ja.

Sild.

24. Her har eg ikkje noko å leggje til svara i liste nr.24.
25. Dette er sikkert ein rett som er komen frå husstellskulane.
26. Dette er og ein ny rett,etter det eg har höyrt.Sume kjöper ferdiglaga fiskepudding,men mange lagar han sjölv når dei har fisk til det.
27. Noko vert kjöpt,men ein kan ikkje seie at det er vanleg mellom folk utanom dei sentrale stader.

28. Nils Nyborg f.om lag 1870 fortalde denne retten: Dei brukte livregraute.Dei reinska livra vel for tæger og hadde henne ned i ei gryte med litt vatn i og let det koke ei tid.Deretter hadde dei litt syre i. Til slutt rörde dei mjöl på,helsthevremjöl."
Slikt er gått av bruk no.
29. Kamse vart laga av lever,rogn,mjöl og kokt i hovudet. Döse vart laga av same slag,men meir lever.
Det beste var torsk,men brosme kunne og brukast.
Levra vart knepa,slik at tægene var borte.Kamsen måtte ikkje skjerast,men brytast. Surmjölk til retten.
Dei seier det smaka godt,sjölv folk i femtiårsalderen seier at dei gjerne vil ha det.Men retten er no svært sjeldsynt,om han er brukt meir.
30. Det hende,men ikkje mykje brukt.
31. Dette har eg ikkje höyrt vore i bruk.
32. Torskerogna åt ein fersk.Dei hengde mjölken(iselen) av torsk på naustveggen og kokte seinare.Men ikkje mykje brukt.Rogn og serleg mjölke av sild til kaker,er av ny dato.
33. Sjå spörsmål 10.
34. Dette ordet har eg ikkje höyrt.
35.Dette har eg ikkje höyrt noko om.
36. Dei tok heim torskehovud (skrei ) tok uttokna og salta og hengde dei.Seinare kokte dei dei.



37. Sume åt krabbe og humar,andre berre humar.No et dei begge deler.
38. Blåskjel har ikkje vore ete,heller ikkje no.

Nov.1955.