

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bjerkreim

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag: Nedre bygda

Oppskr. av: Jørgen Skjæveland

Gard: Heltland

(adresse): Vikerså

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Anna Skjæveland Heltland, Bjerkreim, 80 år.

## SVAR

## Fisk i kostholdet.

A. Saltvassfisk.

1. Me kjenner ikkje til at dei bytte i fisk og matvarer.

2. Fisken kjøpte dei i byen <sup>eggsvinda</sup> hjå fiskarane når dei gjorde byreis (i mil til byen). Der var ikkje noko sers marknadsdagar eller møtestader for fiskehandel. Det var berre å gå ned på "fiskebyggja" og sjå om der var fiskarar med fisk.

3. Dei kjøpte torsk, sei, <sup>sild</sup> ~~sei~~ og makrel. Anna fisk var det sjeldan dei kjøpte. Lume flekte silda og turka heime. Mange gonger salta dei sei og torsk. I fisketida lagar dei kaker av fisk: fiskakaker og sildakaker.

4. No brukar dei torsk, lyr, sild, makrel, hysa, longa og flyndra. Sei, sild og makrel er den mest vanlege fisken.

5-6. Bygda vår er innlandsbyggd.

7. No et dei meir fisk enn før, for no kjører ein oftare til byen, og så kjøper

-der "fiskabilar" til mange gardar.

8. Ein lykte fersk fisk var best. Lume lika han best steikt, andre kokt. I eldre tid kokte dei meir seien. Ved steiking gjekk det til mykje fett - Dei måtte spara kor dei kunne.

9. Dei åt aldri laks på vår gard for der er ikkje laksefiske og dei kjøpte aldri laks og gjer det ikkje no heller.

10. Dei kjende ikkje så vel til hva som var "sefisk", men håbrand, skaker og ier kjøpte dei aldri. No kokar somme slik fisk til grise- mat og hønsemat.

### B. Ferskvassfisk.

11. I vatna våre er aure, rogn og sil. På grannegardane langs Bjerkreimsia er der laks.

12. Surefiske gjekk for seg om hausten, helst i oktober og når fisken gjekk på bekken og rålefisket litt tidlegare, i august og september, når silen søkjer til havs.

### 13. Konservering av fisk.

13. Dei salta og turka sei og torsk. Me kjemner ikkje til at dei røykte fisk eller la han ned i ulike slags vesker.

14. Dei flekk vørsild og turka henne.

15. Det var kj anna enn sild dei åt speken.

16. All salta dei ned, og somme tider aure og, når fisket var godt.

### Korleis dei laga fisken til.

17. Turka torsk åt dei alltid kokt. Fersk torsk, sei og lyr plar dei somme tid koka.

I eldre tid kokte dei meir fisket (nr. 8)

sure og flyndra stekte dei.

18. Fersk fisk koka dei i fersket vatn med litt salt i. Dei salta ikkje fisken etter han var kokt.

19. Fiskem stekte dei i eldre tid på gloa (elden) seinare på i panna i sauefett.

20. Dei like aldri fisken og gjer det ikkje no heller.

21. Sturen stekte dei på panna når han var fersk. Salta aure kokte dei. Før kokte dei alltid salta ål eller stekte han på gloas. No stekjer dei ålen på panna med same han er fersk.

22. Det var lite dei bukte fiskesupa før, og det er kjø så ofte no heller, kanskje litt meir no. Suppa lagar dei av fersk fisk med mjøl og mjølk med litt grønnsaker i. I eldre tid hadde dei fiskesupa kokt av torskelver.

23. Dei lagar aldri suppa av ferskvassfisk, heller ikkje no.

Silda.

24. Silda åt dei stekt til middag (matti) og til kvelds. Kald stekt sild åt dei gjerne attåt brødet som pålegg. Lykerild åt dei òg somme gonger attåt brødet.

25. Sildesupa kjenner me ikkje til. Ved rike sildefiske når silda er billig kjøper dei gjerne opp mykje sild, flekker skinet av og tek ut innmat og ryggbein og mel henne på kjøtkvern saman med rogn, og lagar sildakaker som dei lagar kjøtkaker.

Fiskemat.

26. Fiskepudding er ein ny rett som dei kjøper frå byen.

27. Fra 1910 ira tok dei til å kjøpa hermetiske fiskebollar og sidan òg hermetiske fiskekaker. Lærskille fiskerettar.

28. Torskelver hadde dei før i fiskesupa, elles laga dei ikkje noko sers matrett av lever.

- 29-31. Me kjenner ikkje til noko av desse matrettene
- 32. Dei kokte mjelken og rogn av storfisk og aure. Det vart ikkje gjort så ofte no. No er det same som steikje rogn.
- 33. Noko anna matrett av mjelke og rogn lagar dei ikkje kokje for eller no.
- 34-35. Matrettar "rav" og "longstevem" kjenner me ikkje til.
- 36. Hoveda kokte dei og åt gjerne attåt til kveldsmaten, innvollen vart kasta. "Blåreskinn" hadde dei for 70 år sidan i kaffien.
- 37. Bygda er ei innlandsbyggd og hev aldri nytta skaldyr til mat.

Regler og vdtik frå heimbygda:

("Fjoringane" kallest fiskarane i Oyna-sokna, granvesokna til Bjerkvinn.)

"Fjoringen" gra pelar morten små sakka Gud at dei får litt vatn attåt."

"Fjoringen med sitt tog og snøre og med sine 14 lysellöre." - Dei kokte lysen (traw) av fiskelora hadde på grisellörer (blåse) og selde.

5866