

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Eidfjord

Emne: Fisk i høsthalvåret

Bygdelag:

Oppskr. av: Gudmund Færevik

Gard: Hamra

(adresse): Vik i Eidfjord

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):

## SVAR

A. Saltvassfisk.

Gamle folk hugsar  
 ikkje at fisk har vore brukt som  
 byttemiddel noko særskilt her i bygdi.  
 einast var at fatigfolk stundom  
 kom med fisk som dei hadde fiska og  
 bytte i mjøl. Dette vart det slutt  
 med for 50-60 år sidan.

3. Det var sei som bondene her  
 kjøpte mest. Seien vart fiska i  
 fjordane her.

Dei kjøpte sild i eldre tider og.  
 Det var jekkesjipparar som kjøpte  
 silda i fiskevæna, so selgde dei inn  
 i fjordane og selgde henne til folket  
 her. Dette var vørsild og ho kande  
 stundom varta noko gamal, for dei  
 kom fram. Com kauskane kjøp dei kristing og salta.

Dei gante, flette og salta silda sjølve.  
 4. Det er sei, Lorsk, lyr, makrel og andre  
 fisesortar ein et. Lorange, brassa og ymre  
 beinfisk et ein. Og so et ein lysa.  
 Av fisk som er her teik året er  
 et Lorsk (Lorsk) seiger ein her) som her er

mest av. Av ferdafisk er det sei  
og makrell ein st mest av.

5. Dei som ikkje har høve til å fiska  
sjølv kjøper fisk her.

6. Fischen spelar stor rolle her i  
bygdi i kosthaldet.

7. Trur ikkje at folk et mindre fisk  
no enn før.

8. Ein tykte at fisk fisk var  
bete enn konserved.

9. Ein hugsar ikkje at laks vart  
brukt til kvardagsmat.

Heller ikkje at tenarar tok anne at  
dei vilde ikkje ha laks meir enn  
eit vist til i vika.

10. Ein rekner at ta og lema og  
virkjeft for å vera uetande.

Ein kjenner namnet røfisk.

Det tender at slik fisk vart nytta  
til kånse eller grisfor.

Kåen nytta ein stundom til hevd.

### B. Ferskvassfisk.

Det er berre åure  
som er og var i bruk i vår bygd.

Ein tok åure om kånster på hekkene.

Ellerst so fiska dei litt om somrane.

Her er lite åure so han spela ikkje  
so stor rolle i kosthaldet.

### Konservering av fisk.

#### A. Saltvassfisk.

Ein konserverte  
fischen sjølv til kosthaldet.

- a. Ein salta og turka fisken.  
 elled bokna fisk meiner ein salteten fisk.  
 Det var all slag stunde fisk.
- b. Ein røykte sild og det er gjort frå  
 gamalt. Ein kan og røykt litt fisk.
- c. Kan ikkje høyrt at ein kan lagd  
 med fisk i mysebleng.
14. Ein la sild i saltlake hengde henne  
 opp og røykte henne. Det er og var  
 både flakt og tubba sild ein røykte.  
 Silda er var eller storsild.
15. Det er ikkje vanlegt at ein et  
 turka fisk speken her.

### B. Ferskvassfisk:

16. Her er so lite aune  
 at ein et kan fisk.

### Korleis lagar ein fisken tel.

17. Ein et meir kokt enn steikt  
 fisk her i bygdi.
18. Ein kokar fisk i salta vatn.  
 Kan ikkje høyrt at ein salta fisken  
 meir enn før. Ein salta ikkje fisken  
 etter at han var kokt.
19. Ein stufjer berre fersk fisk.  
 Ein steikte fisk i smør og i sælever.  
 Flakt og røykt sild stufjer ein  
 på gløir ein kvar gongen.

### Lutefisk

20. Ein tuta fisk sjlv. Ein  
 kjøper ikkje lutefisk.

21. Ferskvassfiskon steifjer eller kokar ein.

22. Fiske-supa var og er vanleg mat i vår bygd. Ein kallar det berre for fiske-supa. Ho vart kokt av fersk fisk. Kokt med løk (såme har kare i) gulrøter, nepa og mjøl og sur fløyte i.

Ein brukar ikkje fiske-supa mindre no enn før. Det ver rekna for å vera ein gamal rett.

23. Ein lagar i kkje fiske-supa av ferskvassfisk.

24.

### Sild.

Ein åt silda to ganger om dagen før og, medan ho var fersk og nyreikt eller nysalta. Når ho vart noko gamal so vart det helst med ein gang om dagen. Fersk sild vart kokt og salt. Ein kokte og den salta og den salta og røykte silda til dess ho var stunde i speke.

25. Ein lagar ikkje sildegryn.

### Fiske-mat.

26. Ein lagar fiske-pudding. Ein mel fischen fleire ganger, so har ein mjøl i han og spor han med mjølk, so har ein mureket i han. Deigen har ein i ei avlang form og steifjer han i steifjeomn.

Det er ein nyare rett.

Det er omlag 50 år sidan dei tok til å bruka han her. Ein hjåper og ferdig laga fiske-pudding på krambuene.

27. Ein kjøper hermitiserede fiske  
kaker og fiskeboller.

### Lorokølte fiskerettar.

28. Ein lag leveragaut av små  
sultever for. Allen eg har ikkje  
set denne rett på 20 år no.

29. Ein kjenner ikkje kams

30. Lume har brukt lever til å  
stutja fisk. Det er både sue og  
lorokelever. Det var ikkje berre Tunder  
krigen ein gjorde det.

31. Har ikkje høyrst at ein har laga  
lever til mat i lengre tid.

32. Ragna kokar ein fisk eller ein  
stiker henne. Gjilbjen mel ein og  
har litt i sildakaka.

33. Ein kjenner ikkje til boller av  
lorokerogn og myr. Heller ikkje  
kjenner ein til rognkaka.

34. Har ikkje høyrst at ein åt  
kjøtet ved Finnane på kveika.

35. Whjert.

36. Torpehåvi hadde og åt ein  
fiske. Lume tok fiskestinn til klarespinn.

### Tilleg.

#### Skaldyr.

37. Ein åt lummar og høving.

Dei vart hadde. Ein et det no og.

38. Ein har ikkje ete blåsjel for  
og ein gjer det ikkje no heller.