

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. - Fylke: Møre og R.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Sande
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Voksa
 Oppskr. av: Torvald Baade Gard: Voksa
 (adresse): Voksa G.nr. 63 Br.nr. 2

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Det er lite at fisk har vore brukt til bytemiddel slik beintfram då, for dei herad som ligg rundt om dreiv sjøl fiskeri, og dei fleste fiskarar hadde so pass jord at dei fødde ei ku iminsto. Rett nok kunne ein og annan gamal kall (helst frå Syvden) lage ein farm solvar og kanskje nokre smørøskjer, tvorer, auser o.l og ta med seg dette ut "i øyane" i vinterfiskja og byte sumt av det bort i ferske torskehovud, men det meste av føringa hokra dei nok bort for klingande mynt. Men denne handelen var berre småtteri. Det meste av fisken vart tilverka til kleppfisk og rotskjer og vart seld til ein kjøpmann. I vårsildfiskja når det var dårleg avsetnad var det nok ein og annan som laga til nokre hundra med turrsild, og om sommaren fylgde med eit "skogafar" til Romsdalen eller Nordmør og prøvde å byta i turrsild og matrial. Men eg har aldri høyrte at den handelen gjekk serleg godt, antan det no kom avdi Romsdølen og Nordmøringen ikkje likte sild, eller det kom av at dei var flinkare å handle. I marknaden på Veblungsnes vart det omsett noko salt sild, men det var helst handelsmenn som stod for det.
2. Den fisken som bygdefolket likar best til kvardagsmat er saltå brosm. Den er og billegast og drygast. Sild vart det ikkje kjøpt so mykje av før, den var utolug og vart fort skjemd. Men kvar bygd hadde nokre karar som var for gamle og utslitne til å driva fiske og når vårsilda gjekk på, fekk dei gjerne med seg nokre framslengingar og so nokre gamle garn og for dit silda ovra seg og fiska "hussild" både åt seg og grannane sine. No er det meir slik at bygda slær seg saman og kjøper ein sildelast og byter den på seg.
3. Det er noko etter årstida det. Om hausten er det helst småtorsk (raudtorsk) og hyse. Om vinteren torsk og sei. Framover våren og sommaren sei, småsei og pale (mort) og so brosm og smålange der dei driv eggjafiske.
4. No er det vanleg at dei som ikkje er fiskarar kjøper det meste av fisken, men før brukte dei hiva frå seg arbeidet å fara på sjøen når dei vart fiskelause. Til å eta fersk kjøper dei av dei vanlege fiskesortane men til å salte og ha til kvardagsmat er det helst brosm dei vil ha.
5. Ein får helst seie at det spelar ei hovudrolle for kjem ferskfisken bort so vert det mange som svelte.

- Dei bolkar det er bra med fisk, kandet vera fiskemål ei 3 - 4 ja opp til 6 - 7 dagar for vika. Slik var det før og slik er det mykje no og.
7. Ja noko mindre er det nok. Grunnen kan vera at det er meir pengar millom hændene og at det er lettare å få fisk lenger ifrå. At samferdsla er betre.
 8. Ja utan tvil. Det kjem no elles an på kva ein meiner med konservert. I eldre tid var det berre salting og turking ein kunne konservere fisken med. No er det hermetikkfabrikkane, men sjøl om det er betre, so er då fersk fisk noko anna og betre enn hermetikk.
 9. Laks har visst aldri vore rekna som kvardagskost her og det er lite truleg at den vert det, so det spørsmålet får vera.
 10. F.eks skate og breiflabb, isgalt og høgjæle, elles vart no håen og rekna for ufisk sjøl om den kunne vera rett god til mat når den var flakt og turka.
 11. Ferskvatsfisk er her so lite av at den ikkje har noko å seie for kosthaldet. Litt kræde som gutungane kunne fiske vart helst kattamat..
 12. Det var vanleg at det som ikkje vart oppete fersk, vart salta og turka, eller berre salta, eller berre turka. Bokna fisk er vindturka halvturr fisk som må kokast, før han vert eten, når den er heilt turr kan ein godt eta den utan den er kokt. Slik vindturka fisk kallar ein helst rotskjer (-sei, -torsk o.l.). Røyking og nedlegging i mjølk eller anna var mykje-godt ukjendt her.
 14. Flakt turka sild har vore og er mykje brukt. Sume la den i lake før dei hengde den opp, andre hengde den opp slik den var utan salting. Den vert og mykje brukt halvturr og kokt (boknasild). Det er helst vårsild ein brukar til dette, då der er mindre feitt i den og den hersknar ikkje so snart som feitare sild.
 14. Ja det var kveite som vart opphengd til rekling, men seinare når den vart handelsvare og godt i pris, då var det ikkje mange som såg seg råd til å bruka den til rekling. Dei fleste av dei som liver no har korkje sett eller smaka rekling. Men før vart brukt ikkje so lite av turka hå. Den var og feit i fisken og godsmakande, so det var ete mangt eit mål av den, attåt poteter og flatbrød. Dei hermer etter ein gamall mann at han vilde ikkje ha bytt i ein sauebog og ein god hå. Turka sei vert helst nytta til lutefisk om ein skal gjera seg mål av det
 16. Går ut med di eg viser til svar på 11.
 17. Det meste er kokt fisk ein et.
 18. I vatn med litt salt i, omlag ei matskjei salt til ei fiskegryte for 4 - 5 menneskje. Ein kan og salta fisken etter den er kokt med å skira lake over den fleire gonger til ein tykkjer den er høveleg salt.
 19. Det er knapt brukt andre måtar å steikja fisk på enn i ei vanleg panne med kjøtfeitt, talg eller smør. Å steikja i tran (lever) er ei typisk kriserådgjerd og det smakar ikkje alltid godt heller.
 20. Ein luta alltid fisken sjøl. Det er ikkje vanleg å kjøpa ferdig lutefisk
 22. Fiskesupa var og er fiskesupe og ein har ikkje so mange namn på den. Det er krafta av fersk fisk med ei mjøl-jamning for å gjera den tjukkare. Så er det litt krydde oftast karvi, litt løk eller løkgras og ein skvett saup rjome eller anna mjølk etter som ein har det, og dermed

- er suppa ferdig. Skal det vera betre vert ihavt litt grønsaker, kål, persille o.l. Det er ein gamal rett og den er mykje brukt no og. Men eg har aldri høyrte at den vart laga av anna enn fersk fisk, ja det var ikkje alle slag fersk fisk heller som ein kunne laga supe av. Brosme og lange f.eks. vart ikkje nytta til supe.
23. Går ut.
24. Sild vart og vert framleis ete både steikt og kokt lettsalta (saltbita), fullsalta (spikesild), og bokna og turr. Sild var alltid rekna for brødsul og vart eta med poteter og flatbrød til. Den kunne verta eta både ein og tvo gonger om dagen med same ein hadde fått fersk sild. Seinare åt ein seg gjerne leid på den og måtte skøyte på med noko anna til eit avbrøyte. Sildegryn skulle helst vera av lettsalta sild, men fullsalta og utvatna gjekk og an. Den vart reinska og skoren i bitar, kokt saman med poteter og grønsaker omlag som "brendsnut" eller "betasup".
25. Fiskepudding var vel ikkje so mykje brukt før, men fiskebollar og fiskekaker er ein gamal rett og mykje brukt. Fiskepuddingen vart meir ålmenn etter folk fekk seg komfyrar med steikjeomn i. Det hender nok at ein kjøper ferdiglaga fiskepudding, men den heimelaga er både betre og billegare, so den er mest brukt. Elles kjem det litt an på om ein har godt om kvinfolkhjelp i huset eller ikkje, for det tek litt tid med fiskematen.
27. Ja, når ein ikkje får i fersk fisk på annan måte.
28. Fiskelevra vert nytta til mat berre på tvo måtar som eg kjenner til. Det eine er å koka den og smørja den på havrebrød med poteter og fersk kokt fisk til. (Sume et den saman med fersk fisk og poteter utan brød til) Dette er vel ein Sunnmørske variant av den meir Nordlandske levermølja.
29. Den andre måten å nytta levra på er å laga "kams" av den. Den vert laga av lever og grynmjøl i høveleg blanding. Har ein forlite mjøl i, kokar kamsen ut i sodet, og har ein formykje mjøl i, vert den hard og usmakeleg. Ofte hadde ein i litt karvi. Den vart eten med surmjølk attåt som oftast. Eller og hadde ein kamserøra inn i lange- og ~~brosmehovud~~ brosmehovud og kokte dei på den måten, og dette vart gjerne rekna for eit herremål. Det var meir brukt før, men det er mykje brukt no og. Kutmage og kamsmage var brukt før og namna er kjende, men eg trur ikkje at denne måten er i bruk no lenger.
30. Nei det er berre surrogat og vert ikkje nytta om ein kan få i skikkeleg steikefeitt.
31. Ikkje til mat. Når ein lagrar livra, so renn feittet av, smaken skifter og vert mindre god. Om det er kalt kan ein kanskje gøyma den ein dag eller tvo, men den taper seg snart.
32. Rogn vert mykje nytta både kokt og steikt, fersk og nysalta. Mjølken av fisk vert mindre nytta til folke- mat, men det hender at ein gjev krøtera av den. Rogn og mjølke av sild vert nytta i sildekaker o.l.
33. Komparuter er sakte kjend, men eg trur retten er lite nytta. Det var bollar av rogn og mjøl som var kokte. Å laga vaffelkaker av rogn trur eg ikkje vert gjort.
34. Når ein hengde opp kveite til rekling, so var "ravet" rekna for det beste og feittaste. Det var tillaga på den måten at kveita vart opphengd i høvelege strimlar og vindturka, når den var turr vart den eten omlag

som spekekjøtt. Men det er lenge sidan nokon hengde opp kveite til rekling, og dei fleste som liver no har korkje sett eller smaka det.

- 35. Nei denne retten er ukjend for meg. Svinjeblæra på ryggen vart nytta til mat og dei kalla det Flatmagar (sundmage). Det vart rekna for herrekost og brukt helst på smørbitar sundagmorgon.
- 36. Torskehovud vart mykje nytta ferske, salta og vindturka og er av sume halde for å vera det finaste på heile fisken. Torsketunger steikte er ein rein lekkerbiskken. Likeeins om dei er kokte. Fiskemagen veit eg ikkje om at den er nytta til mat, men ryggmagen vert ofte nytta både til mat og til klåreskinn.
- 37. Krabbe (høvring) og hummar var ete både før og no. Men det spørst om ein har råd til det, før hummar i alle fall har vore lett å selja, so det er ikkje mange som ser seg råd til å eta den sjøl. Høvring derimot har vore kokt og ete i lange tider, sjøl om ein ikkje akkurat brukte den til middagsmat. Eg veit ikkje om at det har vore slutt med å eta humar eller krabbe av andre grunnar enn dei økonomiske.
- 38. Blåskjel har vore nytta til agn, men det er ikkje vanleg å nytte den til folkemat.

5209